

Antienos kulšelės



Gaminimas

Pirmiausia pamarinuojam antienos kulšeles. Aš naudoju iš Lapino puotos. Marinatui reikės truputį kokybiško aliejaus, česnako ir norimo prieskonių mišinio. Jei nesate virtuvės profesionalas ir šiandien jums ne ta prieskonių derinimo nuotaika, tai patogiausia išeitis - prieskonių mišiniai. Viską įtrinam ir leidžiam pailsėti bent valandą (galim ir ilgiau).

✓ Apskritai antieną reikėtų kepti mažesnėje temperatūroje ir ilgesnį laiką. Dedam kulšeles į stiklinį uždengtą indą (arba į skardą ir uždengiam folija) ir kepam 1.5 valandos 180°. Po to atidengiam ir dar pusvalanduką pakepame.

✓ Mėsa bus sultinga ir byranti nuo kaulo. Beliks tik išvirti/iškepti bulvių, pasiruošti daržovių.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių kulšelės
šlakelis	aliejaus
3 skiltelės	česnako
žiupsnelis	prieskonių mišinio