



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Ančiu kulšelės su morkų piure ir grybais



Gaminimas

1. Anties kulšeles nuplauname ir nusausiname.
2. Čiobrelius ir rozmarinus sumaišome su druska ir ištriname antieną. Paliekame per naktį šaldytuve.
3. Kepimo indą ištepame taukais, sudedame kulšeles ir dedame į 180 C.orkaitę. Kepame 30-40 min.
4. Morkas nulupame ir supjaustome mažais griežinėliais, užpilame sultiniu ir išverdame. Išvirusias morkas pagardiname druska, sviestu ir sutriname iki vientisos masės.
5. Keptuvėje ištirpiname sviestą ir sudedame grybus. Kepiname 5 min. Pagardiname citrinos sultimis.
6. Į lėkštę dedame morkų piure, grybus ir antieną.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelės
4 šaukštai	antienos taukų
šakelė	čiobrelio
šakelė	rozmarino
žiupsnelis	druskos
	Morkų piurė:
3 vnt.	morkos
1/2	stiklinės daržovių sultinio
1 v.š.	sviesto
žiupsnelis	druskos
	Grybai:
100 g	voveraičių
1 v.š.	sviesto
šlakelis	citrinos sulčių