

ANČIŲ KULŠELĒS SU PUPELIŲ PIURE



Gaminimas

Visus prieskonius sumaišome su sviestu ir įtriname kulšeles. Paliekame valandai pasimarinuoti. Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių, dedame kepti kulšeles 30 min. Tuomet kaitrą mažiname iki 150-160 laipsnių ir kepame apie 1-1,5 val. Kartas nuo karto kulšeles apšlakstome riebalais nuo kepančios mėsos.

Skardinė baltų pupelių
Nedidelis svogūnas
2 skiltelės česnako
100 gr sviesto
Pusės citrinos sulčių
Druskos ir pipirų
Šiek tiek šviežio rozmarino
Šaukšto aliejaus kepimui

Į keptuvę pilame aliejų, dedame smulkintą svogūną, česnaką ir rozmariną. Kepiname 3 minutes, pupeles nupilame, perplauname vandeniu ir pilame į keptuvę, kepiname iki 5 minučių. Išjungiam kaitrą, dedame sviestą. Viską maišome kol ištirpsta sviestas. Viską pilame į smulkintuvą, dedame druską ir pipirus, citrinos sultis, susmulkiname iki vientisos masės.

Į keptuvę pilame šiek tiek aliejaus, įkaitinam ir dedam daržoves, kepam 3 minutes, tuomet dedame skiltelę smulkinto česnako, druskos, pipirų ir dar pakepam 2 minutes.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšėlės
30 g	minkšto sviesto
0,5 a.š.	druskos
0,25 a.š.	cinamono
0,5 a.š.	rūkytos saldžios paprikos
0,5 a.š.	česnako granulių
0,25 a.š.	juodų pipirų