



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Ančių kulšelės su troškintomis daržovėmis



### Gaminimas

1. Kad kulšelių odelė būtų traški, pakepinkite jų viršų aliejumi įkaitintoje keptuvėje, kol apskrus.
2. Per tą laiką susmulkinkite svogūną, morkas ir salierų stiebus. Apskrudusias kulšeles išimkite iš keptuvės ir į ją sudėkite smulkintas daržoves. Troškinkite jas apie 10–15 min.
3. Į vidurį sudėkite kulšeles ir po truputį supilkite sultinį. Tai darykite ne iš viršaus, o iš šono – jei norite, kad odelė liktų apskrudusi, ji negali gauti drėgmės.
4. Keptuvę dėkite į iki 200 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite 30 min. Sumažinkite kaitrą iki 180 laipsnių ir kepkite dar pusvalandį. Skanaus!



### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančių kulšelės
2 vnt.	Saliero stiebai
2 vnt.	Morkos (vidutinės)
2 vnt.	Svogūnai (dideli)
500 ml.	Vištienos sultinys
Pagal skonį	Druska ir pipirai

virtuvė už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kruopytės](#)