

## Ančiukų kulšėlės, keptos putojančiame vyne



### Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kulšelių odele įpjaukite langeliais. Dėkite ant įkaitintos keptuvės odele į apačią, pakepkite, kol išsilydys riebalai.
2. Sudėkite kulšeles į troškintuvą, supilkite putojantį vyną, pasūdykite ir šaukite į iki 140 °C įkaitintą orkaitę 2 val.
3. Kriaušes ir obuolius supjaustykite ketvirtadaliais, pašalinkite sėklalzdžius ir sudėkite į troškintuvą kartu su antiena. Įdėkite kelias čiobrelio šakeles. Kepkite dar apie valandą. Prieš patiekdami pabarstykite SANTA MARIA juodaisiais pipirais „Tellicherry“.

**VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą:** [https://alfoknyga.-vmgonline.lt/prisijungimas?redirect\\_to=/](https://alfoknyga.-vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/)  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kulšelių
1 l	sausojo putojančio vyno
žiupsnelis	druskos
2	tvirtų kriaušių
1	rūgštaus obuolio
kelių šakelių	čiobrelio
pagal poreikį	SANTA MARIA juodųjų pipirų „Tellicherry“