

Ančiukų kulšėlės su bulvių skiltelėmis



Gaminimas

1. Ančiukų kulšeles labai gerai įmasažuoti druska, mėgstamais prieskoniais ir vienu šaukštu aliejaus.
2. Skaniausia - su šviežiomis bulvėmis, kuomet jų odėlė dar labai plona, tuomet bulvių neskutame, tik labai švariai nuplauname, ir kepame su lupena. Jei bulvės senesnės, tuomet nuskutame. Bulves supjaustyti ketvirčiais iš ilgio, gausime skilteles.
3. Į kepimo indą dėti bulves, ančiukų šlauneles, uždengti folija ir kepti apie 1,5 valandos 180 laipsnių karščio orkaitėje. Vėliau nudengti foliją ir kepti dar 15-20 minučių su grilio funkcija.
4. Likus kelioms minutėms iki iškepimo, pabarstykite džiovintu rozmarinu arba uždėkite rozmarino šakelę, kad mėsa ir bulvės įsigertų jo aromatu.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšėlės
žiuksnelis	druskos ir pipirų
500 g	bulvių
pagal poreikį	rozmarino šakelės