

ANČIUKŲ KULŠELĖS SU SPAGEČIAIS TOSKANIETIŠKAME PADAŽE



Gaminimas

- Įtriname mėsą visais prieskoniais, supilame sojos padažą ir medų ir marinuojame apie 30-40min. Vėliau sudedame kulšeles į foliją ir kepame apie 50-60min iki 190laip. Įkaitintoje orkaitėje. Likus 10min iki kepimo pabaigos išvyniojame kulšeles iš folijos, kad gražiai apskrustų.
- Pasūdytame vandenyje išverdame spagečius.
- Ruošiamo padažą: keptuvėje išlydomė sviestą, įtarkuojame česnaką ir kepiname apie minutę. Sudedame perpus perpjautus pomidorus ir kepame apie 2 minutes. Pomidorai turi suminkštėti, bet ne per daug sutižti. Dedame smulkintus saulėje džiovintus pomidorus, kaparėlius. Supilame grietinėlę ir kaitiname viską kelias minutes, kol padažas sutirštės. Sudedame špinatus ir pakaitiname kol špinatai lengvai susileidžia. Tuomet beriamė maltą papriką ir pagal skonį pagardiname druska.
- Gražiai patiekiamė ir skanaujame .

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
3 šaukštų	sojos padažo
2 šaukštų	medaus
šiek tiek	druskos
šiek tiek	šviežių maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	česnako granulių, džiovinto baziliko, rozmarino, raudonėlio
šiek tiek	saldžiosios raudonosios paprikos miltelių (kas mėgsta aštriai galite pridėti dar aitriųjų čili pipirų)
	Garnyrui:
250 g	spagečių
šiek tiek	druskos
	Padažui:
2 šaukštų	sviesto
3 skiltelių	česnako
250 g pakuotės	kokteilinių pomidorų
6vnt saulėje	džiovintų pomidorų
1 šaukšto	kaparėlių
50 g	šviežių špinatų
200 ml	grietinėės 30%
šiek tiek	druskos
1 šaukštelio	maltos saldžiosios paprikos