

Ančiukų kulšėlės su šviežiomis bulvytėmis ir karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

Ančiukų kulšeles marinuojame su druska, pipirais ir apelsino sultimis. Kambario temperatūros kulšeles po kelias minutes iš kiekvienos pusės apkepiname stipriai įkaitintoje keptuvėje. Tuomet paliekame kelioms minutėms pailsėti.

Bulvytes įtriname druska bei pipirais ir apšlakstome alyvuogių aliejumi, o kepant uždėdame rozmarino šakeles. Įkaitiname orkaitę iki 200 laipsnių, kulšeles kepame 40 minučių uždengę sviestiniu popieriumi, tuomet jį nuimame, įjungiamo apipūtimo funkciją ir kepame dar 20 minučių. Bulvytėms iškepti reikės apie 35-40 minučių, įtaisome jas šalia kulšelių ir iš jų išsiskyrusių riebalų.

Kol pagrindinis patiekalas kepa, pasiruošiame svogūnus.

Pakaitiname sviestą ir aliejų ant nedidelės kaitros, sudedame supjaustytus svogūnus (jei yra žalias ar geltonas stiebas svogūno viduje, jį pašalinkite, nes priduos kartumo), užberame druska ir pipirais. Kartas nuo karto pamaišant ant nestiprios kaitros (10 padalų skalėje 3 arba 4) kepame apie 15 - 20 minučių, kol sukrenta, suminkštėja ir paruduoja. Tuomet suberiame cukrų ir supilame actą. Karamelizuojame dar apie 10 minučių, kol masė pasidaro lipni, tamsiai ruda.

Patiekalą puošiame smulkiai gremžta apelsino odele.

Už receptą dėkojame Monika OLiv

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	Lapinopuota šviežių ančiukų kulšelių;
400 g	šviežių nedidelių bulvyčių
2	šakelių rozmarino
2 valgomųjų šaukštų	tyro alyvuogių aliejaus
1	apelsino
pagal skonį	Druskos ir pipirų
	Karamelizuotiems svogūnams:
500 g	raudonųjų svogūnų
2 valgomųjų šaukštų	rudą cukrą
1 arbatinio šaukštelio	druskos
1 arbatinio šaukštelio	pipirų
20 g	sviesto ir šiek tiek alyvuogių aliejaus kepimui