

Ančiukų kulšėlės su vynuogėmis



Gaminimas

Ančiukų kulšeles nuplaukite, nusausinkite ir išprieskoniukite (palikite pasimarinuoti, čia jau priklauso kiek turite laiko).

Ančiukų kulšeles sudėkite į kepimo rankovę, supylkite marinatą, sudėkite šv.bulvyčių ir gerai užriškite. Kepkite orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 45 - 50 min. Po to prakirpkite kepimo rankovę, sutepkite kulšeles medaus / apelsinų padažu, užberkite sezamo sėklų. Sudėkite kelias keles vynuogių ir dar pakepkite 180 laipsnių orkaitėje 15 - 20 min.

Sknumėlis.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių kulšelių
prieskonių	rozmarino šakelių, baziliko, druskos, baltų pipirų, česnako granulių
1 vnt.	apelsino sulčių
kelių kekių	mėlynųjų besėklių vynuogių
2 v.š.	medaus
	sezamo sėklų