



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Antienos kulšelé su batatų piurė ir keptais obuoliais



### Gaminimas

Antienos kulšeles kepame uždengę folijoje 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 45 minutes, vėliau atidengiame, pakeliame temperatūrą iki 200 laipsnių ir kartu su obuoliais pakepiname dar 7-10 minučių. Tuo tarpu sūdytame vandenyje išverdame batatus ir minkštus sutarkuojame ar sumalame mikseriu. Antienos kulšelę servuojame su nedideliu folijos gabalėliu ant kaulo, nes valgyti rankomis skaniau!

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
4 nedidelių	batatų
2	obuolių
pagal skonį	Druskos ir pipirų