



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