

Antienos kulsele su darzovemis



Gaminimas

Anties kulšeles nuplaukite ir sumaišykite su visais ingredientais (išskyrus taukus). Uždenkite ir dėkite į šaldytuvą nakčiai.

Išėmus iš šaldytuvo, anties kulšeles nuvalykite ir dėkite į kepimo indą. Uždėkite antienos taukus ir uždenkite indą folija. Kepkite 120 C orkaitėje 5 val.

Išimkite antiena iš kepimo indo ir nuvarvinkite riebalus. Tada dėkite į kepimo indą be riebalų ir kepkite 180 C dar 30 min kad apkeptų. Aš šalia įdėjau ir bulvytes.

Tiekite su norimu garnyru.

Už receptą dėkojame Samčio užrašai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	ančių kulšėlės su odele
500 ml	antienos taukų
2 šaukšteliai	druskos
6 skiltelės	česnako
po kelias	čiobrelis, šalavijo, rozmarino ir raudonėlio šakelių
1 šaukštelis	juodųjų pipirų (maltų)
keli	gvazdikėliai
2	lauro lapai
5	žvaigždiniai anyžiai