

Antienos kulšėlė su daržovių kremu ir morkų - mandarinų salotomis



Gaminimas

1. Antienos kulšeles pabarstome druska, pipirais, rūkytos paprikos milteliais. Pamarinuojame.
2. Į nesvylantį puodą pilame šlakelį aliejaus ir dedame antienos kulšeles. Apkepiname. Išimame ir atidedame į šalį.
3. Į tą patį puodą dedame stambiai pjaustytas bulves, 2 morkas (kitas dvi paliekame salotoms), česnako skilteles, svogūną, saliero stiebus ir viską apkepiname. Tada pilame sultinio arba vandens, ant viršaus dedame antienos kulšeles ir uždengę dangčiu troškiname apie 1 valandą ant silpnos ugnies.
4. Kai baigia troškintis, išimame antienos kulšeles, nuo daržovių nupilame skystį, pilame grietinėlės, beriame druskos, pipirų, nuragaujame. Grietinėlei užvirus nukeliame puodą nuo ugnies ir sutriname kremą.
5. Keptuvėje išlydome sviestą, galime įdėti šakelę čiobrelio ir jame apkepiname antienos kulšeles.
6. Likusias dvi morkas sutarkuojame, išspaudžiame mandarino sultis, įpilame šlakelį aliejaus, beriame druskos, cukraus, pipirų ir gerai išmaišome. Patiekiame.
7. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
žiupsnelis	Druskos, pipirų, cukraus, rūkytos paprikos miltelių
4	bulvių
4	morkų
1 didelio	raudono svogūno
4 stiebų	saliero
2-3 skiltelių	česnako
200 g	grietinėlės
1 l	vandens arba sultinio
1	mandarino
kepimui	Aliejaus ir sviesto