

## Antienos kulšelės su bulvių gratinu



### Gaminimas

1. Ar esate kada kepę bulvių gratiną? Puikus garnyras prie mėsos! Šalia Lapino puotos antienos kulšelių dar pridėjau bruknių ir kriaušių džemą, ir taip atsirado tobulas derinys.
2. Bulves nulupu, supjaustau kuo ploniau, apvolioju druska, pipirais ir česnakų granulėmis. Suspaudžiu ant kepimo formos dugno. Indas turėtų būti gilus ir siauras. Ant viršaus pilu kiaušinių ir grietinėlės plakinį. Ant viršaus tarkuoju sūrį, uždengiu folija. Kepu 200°C apie valandą. Tada nuemu foliją ir kepu dar 1 val.
3. Anties kulšeles apvolioju druskoje, pipiruose ir laiškiniuose česnakuose. Pakepu ant keptuvės po 2 min. Ir dedu į 200°C orkaitę dar 35 min.
4. Skanaus!

Už receptą dėkojame *Sauja maisto*

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių ančiukų kulšelių
žiupsnelis	Druska, pipirai, prieskoniniai laiškiniai česnakai
pagal poreikį	Broknių ir kriaušių džemas
	Bulvių gratinui:
8	bulvės
250 ml. 13 proc.	grietinė
2	kiaušiniai
žiupsnelis	druska, pipirai, česnakų granulės
100 g	sūrio