



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Antienos kulšėlės su pankolio ir pelėsinio sūrio garnyru



Gaminimas

Sumaišyti apelsinų sultis, žievelę, garstyčias, medų, druską, pipirus, smulkintas česnako skilteles ir Vorčesterio padažą. Sudėti kulšeles į marinatą. Dėti į šaldytuvą ir laikyti parą laiko.

Kulšeles sudėti į iš kepimo popieriaus padarytą vokelį ir kepti 1,5 - 2 val iki 150° C įkaitintoje orkaitėje.

Likusį marinatą nuo kulšelių užvirti. Pavirti kelias minutes ir perkošti. Įdėti šaukštelį kukurūzų krakmolo ir dar kartą užvirti. Bus padažas.

Keptuvėje įkaitinti sviesto ir aliejaus mišinį. Sudėti pjaustytus svogūnus ir kepti kelias min. Sudėti šiaudeliais pjaustyta pankolį, uždengti ir kepti ant lėtos ugnies maišant, kol pankolis suminkštės. Įdėti druskos, cukraus, prieskonius. Pakepti dar kelias min. Supilti grietinėlę, trupintą sūrį ir pakaitinti, kol užvirs.

Patiekiau su bulvių/pastarnokų/morkų koše.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Balta lėkštei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelių
1	apelsino sulčių+ nutarkuotos žievelės
2 skiltelių	česnako
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
1. a.š.	medaus
1 v.š.	Vorčesterio padažo
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	šviežiai maltų juodųjų pipirų
	Garnyrai:
2	nedidelių svogūnų
1	pankolio
1 v.š.	rudą cukraus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	malto muskato riešuto ir maltų kalendros grūdelių
2 v.š.	grietinė
gabaliuko	mėlynojo pelėsinio sūrio
žiupsnelis	smulkintų petražolių
kepiniai	Sviesto ir aliejaus