



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Antienos kulšēlēs su žirniais



### Gaminimas

1. **Antienos kulšēles** apiberiame druska, cinamonu, gvazdikėliais, uždėdame rozmarinų, čiobrelių ir šalavijų šakeles. Dėdame į šaldytuvą bent valandai.
2. Orkaitę įkaitiname iki 190 °C. Į keptimo skardą dėdame prieskonių šakeles iš antienos, bei česnakų skiltelės. Kulšēles guldome ant jų, ir dėdame į orkaitę kepti 1 valandai.
3. Į keptuvę įpilame šiek tiek anties taukų iš skardos. Beriame mažais kubeliais pjaustytas morkas, salierą, svogūną, česnaką. Kepiname kol suminkštės. Supilame vyną, sultinį, ir troškiname kol dalis vyno išgaruos. Viską supilame ant antienos kulšēlių, ir orkaitėje kepame dar 10-15 minučių.
4. Išverdame žirnelius. Virimo laikas- 3 minutės. Keptuvėje ištirpiname sviestą, keletą minučių pakepiname smulkintus svogūnus su česnaku. Suberiame virtus žirnelius, supilame grietinėlę, ir leidžiame porą minučių pasitroškinti. Viską susmulkiname rankiniu trintuvu.
5. Į lėkštę dėdame žirnelių piurė, ant viršaus- antienos kulšēles. Užberame keptų daržovių, papuošiame žalumynais.

Patiekalas tiks tiek kasdienai, tiek šventei.

Skanaus!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su **Skaniai sveikai!**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4 vnt.	Lapino puotos antienos kulšēlių
1/3 a.š.	cinamono
1/3 a.š.	maltų gvazdikėlių
1/3 a.š.	druskos
3 šakelės	rozmarino
pagal poreikį	šalavijų šakelės
pagal poreikį	čiobrelių šakelės
4 skiltelės	česnako
1 puodelis	raudonojo vyno
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
1 vnt.	saliero stiebas
1 vnt.	lauro lapas
200 ml.	daržovių sultinio
	Žirnelių piurė:
400 g	šaldytų žaliųjų žirnelių
1 v.š.	sviesto
1 vnt.	svogūnas
2 skiltelės	česnako
1/4	puodelio grietinėlės