

Antienos kulšelės troškintos obuolių sultyse

Gaminimas



1. Anties šlauneles apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių, išimkite ir sudėkite į puodą. Riebaluose, kurie išsiskyrė kepant šlauneles, švelniai apkepkite pasmulkintus svogūnėlius. Sudėkite į puodą su šlaunelėmis kepintus svogūnus, supilkite obuolių sultis, madeirą, pagardinkite druska ir pipirais, uždenkite ir troškinkite 1,5 valandos.
2. Troškintas šlauneles išimkite iš puodo ir atidėkite šiltai. Nugraibykite troškinimo skysčio viršuje susikaupusius riebalus ir virkite skystį kol jo nugaruos 2/3. Sudėkite žoleles, sutrinkite padažą smulkintuvu, pertrinkite per sietelį. Į padažą sudėkite goji uogytės ir užvirkite, nuimkite nuo kaitros, įmaišykite šaukštelį sviesto.
3. Saliero stiebus supjaustykite griežinėliais ir apkepkite su sviestu. Baigiant kepti sudėkite špinatus, kepkite maišydami kol lapai suvys. Pagardinkite druska, pipirais.
4. Patiekite anties šlauneles su padažu ir daržovėmis. Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšelės
6 vnt.	Šalotiniai svogūnėliai
1 stiklinė	Obuolių sultys
1/5 stiklinės	Madeira
Pagal skonį	Druska ir pipirai
1 v.š.	Smulkintas žolelių mišinys (čiobreliai, mairūnas, šalavijas)
1 v.š.	Goji uogytės
1 a.š.	Sviestas
2 vnt.	Saliero stiebai
2 saujos	Špinatų lapeliai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas

[Atgal į receptų sąrašą](#)