

## Anties kulšelės ant raugintų kopūstų pagalvės



### Gaminimas

1. Kulšeles pabarstykite druska, pipirais ir mairūnais. Palikite pasimarinuoti, kol paruošite kopūstus.
2. Kopūstus sumaišykite su pjaustytu apelsinu ir džiovintomis slyvomis ir cukrumi. Sudėkite juos į kepimo formą.
3. Kulšeles uždėkite ant kopūstų, uždenkite skardą aluminio folija ir kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje 20 min., po to temperatūrą sumažinkite iki 140 °C ir kepkite dar 2-3 val.
4. Įpusėjus kepti nuimkite foliją, paukštieną vis palaistykite susidariusiomis sultimis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4 vnt.	Lapino puota šviežių ančiukų kulšelių
1 l	raugintų kopūstų
1	apelsino
saujelė	džiovintų slyvų
1 v.š.	saldžiųjų paprikų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų, mairūno
1 v.š.	rudojo cukraus