

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 aliuminio 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