



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Anties kulšelės, lėtai troškintos raugintų kopūstų patale



Gaminimas

1. Sumaišykite 2 valgomojus šaukštus ištirpinto sviesto, čiobrelių lapelius, smulkiai sulaužytą lauro lapą, sutarkuotas česnako skilteles, imbierą, gvazdikėlius, muskato riešutą ir baltuosius pipirus.
2. Kulšeles nuplaukite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Įtrinkite kulšeles paruoštu sviestu, palikite marinotis per naktį šaldytuve.
3. Įkaitinkite orkaitę iki 130 C. Kol orkaitė šyla, imkitės paruošiamųjų darbų. Pirmiausia, įtrinkite kulšeles druska.
4. Keptuvę įkaitinkite iki vidutinio lygio, nenaudojant riebalų. Kulšeles dėkite oda žemyn į įkaitintą keptuvę ir kepkite nujudindami apie 3 minutes, kol odėlė dailiai apskrus, tada apverskite ir kepkite dar 2 minutes.
5. Kol kulšelės kepa, svogūną supjaustykite 1-2 cm. dydžio kubeliais, česnaką sutarkuokite. Išimkite iš keptuvės kulšeles į lėkštę ir išsiskyrusiuose riebaluose pakepkite svogūną su česnaku, kol suminkštės.
6. Į kepimo indą sudėkite kopūstus, pakeptus svogūnus, lauro lapus, kmynus, pipirų žirnelius, užpilkite sultiniu - jis turėtų apsemti kopūstus, ir išmaišykite. Ant viršaus uždėkite kulšeles. Jų sultinys neturi apsemti.
7. Indą kruopščiai uždenkite folija ir kepkite 2 valandas.
8. Po 2 valandų orkaitės temperatūrą padidinkite iki 180 C ir kepkite 30 minučių, tada atidenkite, atsargiai kulšeles aplaistykite sultimis, ir kepkite dar 15 minučių, kol odėlė dailiai apskrus.
9. Patiekite su orkaitėje keptomis bulvytėmis.



INGREDIENTAI

4 skiltelės	Česnako
1 a.š.	Džiovinti čiobreliai
1/2 v.š.	Druska
1/4 a.š.	Maltas imbias
1/8 a.š.	Malti gvazdikėliai
1/4 a.š.	Švž. tarkuoti muskato riešutai
1/2 a.š.	Malti baltieji pipirai
2 vnt.	Lauro lapeliai
2 v.š.	Sviestas
550 g.	Lapino Puota švž. ančiukų kulšelės
	Sultiniui:
1 vnt.	Svogūnas
2 skiltelės	Česnakas
500 g.	Kokybiški rauginti kopūstai su morkomis
300 ml.	Sultinys (antienos, vištienos ar daržovių)
2 vnt.	Lauro lapeliai
10 vnt.	Juodieji pipirų žirneliai
Žiupsnis	Kmynai



Dėkojame MUKATANAS už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)