



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Anties kulšeles marinuotos su coca-cola



Gaminimas

Į dubenį dedame anties kulšeles ir užpilame Coca-cola. Palaikome šaldytuve bent 1 val.
Bulves nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis. Sudėkite į kepimo indą.
Anties kulšeles ištraukite iš marinato ir nusauskite. Įtrinkite tarkuotu česnaku, smulkintu čiobreliu, aliejumi.
Dedame kulšeles į skardą ant bulvių. Užpilame sultiniu ir vynu, sudedame smulkintą aitriąją papriką ir dedame į 180 C. orkaitę kepti 30 min. Tuomet sudedame skiltelėmis pjaustytus obuolius ir dar kepame 10 min.
Skanaus.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių antienos kulšelių
1.2 l	Coca-cola gėrimo
6 v.š.	alyvuogių aliejaus
6 skiltelės	česnako
4 šakelės	čiobrelio
1/2 stiklinės	vištienos sultinio
1/4	balto vyno
2	bulvės
2	obuoliai
pagal skonį	druskos
pagal skonį	pipirų
1	aitrioji paprika