



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## ANTIES KULŠELĒS SU APELSININE GLAZŪRA



### Gaminimas

Į nedidelį puodą pilame sojų padažą, klevų sirupą, medų ir apelsino sultis. Kai užverda dedame cinamono lazdelę ir tarkuotą imbierą. Kaitiname tol, kol padažas sutirštėja.

Po valandos kepimo, orkaitės kaitrą padidiname iki 180 laipsnių ir toliau kepame apie 30 min, kas 5 min kulšeles aptepdami pasigaminta glazūra.

Kol dar vyksta reikalai orkaitėje, pasigaminame salotas :

salotų lapai

pomidorai

agurkas

mėlynas svogūnas

keptas apelsinas ( keptuvėje ant alyvuogių aliejaus )

Salotas apšlakščiau padažu iš sojų padažo, apelsino sulčių, alyvuogių aliejaus, pipirų.

Patiekiu su saldžių bulvių piure.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelės
5 v.š.	sojų padažo
5 v.š.	klevų sirupo
3 v.š.	medaus
4 v.š.	apelsino sulčių
1	cinamono lazdelė
3 cm	imbiero šaknies