

## Anties kulšelių „confit“ su pastarnokų piure ir lapiniais kopūstais



### Gaminimas

Anties kulšeles įtrinkite druska, pipirais, smulkintu česnaku, pankolio sėklomis, trupintu lauro lapeliu. Padėkite kulšeles į šaldytuvą ir palikite marinotis per naktį.

Taukus pašildykite, kad ištirtų, bet neužvirtų. Nuplaukite nuo kulšelių marinatą ir gerai jas nusausinkite. Sudėkite kulšeles į kepimo indą, užpilkite taukais, kad apsemtų. Indą uždenkite dangčiu arba folija. Dėkite indą su kulšėmis į iki 150 °C įkaitintą orkaitę ir virkite 1,5 h. Sumažinkite kaitrą iki 140 °C ir virkite dar 1,5 – 2 h. Išvirusias kulšeles atsargiai ištraukite iš taukų ir padėkite ant popierinio rankšluostėlio, kad sugertų riebalus. Svogūną supjaustykite kubeliais ir kepinkite su sviestu, kol suminkštės. Sudėkite į svogūnus kubeliais pjaustytą pastarnoką, kepkite maišydami, kol pastarnokai suminkštės. Baigiant kepti sudėkite smulkintas česnako skilteles. Supilkite piena, grietinėlę, pagardinkite druska, pipirais ir virkite apie 5 minutes. Sutrinkite masę smulkintuvu.

Kopūstų lapus suplėšykite į smulkesnes dalis ir švelniai pakepinkite keptuvėje su lydytu sviestu, baigiant kept pagardinkite druska, supilkite citrinos sultis, kedrines pinijas ir 0,5 valandos vandenyje pamirkytas goji uogytes. Patiekite anties kulšeles su pastarnokų piure ir kopūstais.

Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

2 vnt.	anties kulšelių
žiupsnelis	druskos, šviežiai maltų pipirų
2 skilt.	česnako
0,5 šaukšt.	pankolių sėklų
1 vnt.	lauro lapelio
0,5 l	ančių arba žąsų taukų
	Pastarnokų piure:
1 vnt.	svogūno
1 vnt.	pastarnoko (nedidelio)
2 vnt.	skiltelių česnako
0,5 šaukšt.	lydyto sviesto kepimui
100 ml	grietinėlės
100 ml	pieno
žiupsnelis	Druskos, šviežiai maltų pipirų
	Taip pat reikės:
2 saujų	lapinių kopūstų lapų
1 šaukšt	lydyto sviesto kepimui
žiupsnelis	druskos
1 šaukšt.	kedrinių pinijų
1 šaukšt	goji uogyčių
Šlakelio	citrinos sulčių

