LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Anties suktinukai su padažu

Gaminimas

Padažo visus ingredientus gerai sumaišykite ir prieš vartojant palaikykite šaldytuve, kad geriau susigertų skoniai. Šį padažą galima laikyti šaldytuve gerai uždarytame indelyje iki 1 mėn.

1. Į puodą, kuriame ruošime antį, suberkite anyžiaus žvaigždutę ir 2 neluptas sutraiškytas česnako skilteles ir įdėkite sietelį (neturint puodo sietelio galima jį paprastai pasidaryti - paimti vienkartinę apvalią kepimo formą iš folijos, įdėti ją aukštielninką į puodą ir subadyti daug skylučių). Į puodą įpilti tiek vandens, kad nesiektų sietelio dugno.

2. Ant sietelio sudėkite kulšelės gabaliukus, uždengkite ir virkite ant vidutinės ugnies 40 min.

3. Išgarintus kulšelės gabaliukus susmulkinti ir pakepinti, kol gražiai apskrus, gerai įkaitintoje keptuvėje kartu su cinamonu, šalotiniais svogūnais, 1 susmulkinta česnako skiltele, imbieru ir svogūnų laiškais.

4. Pasiruoškite ryžių paplotėlius, kaip nurodyta ant pakuotės. Į juos dėkite svogūnų laiškų, supjaustytą šiaudeliais papriką, antieną ir tvirtai susukite į suktinuką. Valgykite suktinukus pamirkant į pasigamintą padažą.

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos anties kulšelių mėsos
3 skiltelės	česnako
1 vnt.	anyžiaus žvaigždutė
2 vnt.	svogūnai
žiupsnelis	cinamono
0,5	imbiero
saujelė	svogūno laiškų
150 g	ryžių paplotėlių
1 vnt.	paprikos
	Padažas prie anties:
4 v.š.	apelsinų džemo
4 v.š.	ryžių acto
1 a.š.	sojos padažo
2 skiltelės	smulkinto česnako
1 v.š.	tarkuoto imbiero
0,5 a.š.	čili miltelių
žiupsnelis	kajeno pipirų
žiupsnelis	druuskos, pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/anties-suktinukai-su-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox