

Avietinės antienos kulšėlės



Gaminimas

Ančiukų kulšeles nuplauname ir nusausiname popieriniu rankšluosčiu. Aviečių uogienę sumaišome su druska bei pipirais ir šiuo mišiniu ištriname antieną. Dedame į šaldytuvą 4 val.

Į kepimo indą sudedame marinuotas kulšeles, užpilame apelsinų sultimis, įpilame šiek tiek vandens, ant kulšelių uždėdame po gabaliuką sviesto. Uždengiame folija ir dedame į orkaitę įkaitintą iki 240 C kepti 30 min. Tada nuimame foliją ir kepame dar 20 min. laikas nuo laiko palaistant sultimis iš kepimo indo. Garnyrui žirnelius išverdame ir su šlakeliu grietinėlės sutriname iki norimo tirštumo.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su [Samčio užrašai](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelių
2 v.š.	aviečių uogienės
200 ml	apelsinų sulčių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų baltųjų pipirų
200 g	šaldytų žirnelių
šlakelis	grietinės