



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Gaivios salotos su rūkyta antienos kulšele



Gaminimas

Vandenį užvirti, jame ištirpinti druską su cukrumi, sudėti prieskonius, šiek tiek pravėsus sudėti smulkintas česnako skiltelės ir kulšeles. Palikti marinuotis, bent 12h, aš marinavau apie parą laiko.
Pasiruošti rūkyklą(rūkėme kamado griliuje su keletu "cukrinio klevo rūkymo kaladėlių"), temperatūra kiek svyravo, orientuokitės į 100laipsnių, rūkymui prireiks 2-3val. Iškepusias galite vynioti į foliją, mes sudėjome į sandarią dėžutę.
Kai jau turime rūkytų kulšelių, siūlau keletą receptų.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Marinatas rūkymui
4 vnt.	antienos kulšelių
100 g	jūros druskos
50 g	cukraus
3-4 skiltelės	česnako
1,5 l	vandens
	Lauro lapai, pipirų grūdėliai
sauja	mėgstamų salotų
	Mandarinai
pagal poreikį	Burokėlis(keptas)
saujelė	pistacijų riešutų
	Padažas:
šaukštas	medaus
šaukštas	garstyčių
šaukštas	alyvuogių aliejaus