



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Gardieji ančiukų kulšelių kepsniai ant grotelių .Tobulas marinatas paukštienai.



## Gaminimas

- 1.Iškaulintas kulšeles pamuškite mėsos muštuku.
- 2.Sumaišykite marinatui skirtus ingredientus ir ištepkite paukštieną.Dėkite į indą su dangčiu ir statykite į šaldytuvą.
- 3.Padažui skirtus ingredientus sumaišykite,ragaukite ir gardinkite pagal poreikius.
- 4.Kepkite ant grotelių iki gražiai apskrus abi pusės.Pabaigoje apkepkit virtas bulvių skilteles.
- 5.Tiekite su daržovėmis,bulvių skiltelėmis,marinuotais svogūnais ir padažu.

Skanių akimirky !!!

Už receptą dėkojame Ritos receptams

[Atgal į receptų sąrašą](#)



## INGREDIENTAI

2x500 g	Lapino puotos šviežių ančių kulšelių
	Marinatui :
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
2 v.š.	dijon garstyčių
1	laimo sultys
4 skiltelės	česnako
šakelė	šalavijo
žiupsnelis	šviežiai maltų pipirų mišinio
1 v.š.	rudą cukraus
2 a.š.	druskos
	Padažui :
4 v.š.	natūralaus jogurto
2 v.š.	pomidorų padažo
1 a.š	rudą cukraus
1 skiltelė	česnako
žiupsnelis	šviežių krapų
	Garnyrui :
	pomidorų
	agurkų

	marinuotų svogūnų
	apvirtų bulvių skiltelių

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antienu/gardieji-anciuku-kulseliu-kepsniai-ant-groteliu-tobulas-marinatas-paukstienai-.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antienu/gardieji-anciuku-kulseliu-kepsniai-ant-groteliu-tobulas-marinatas-paukstienai-.htm?tpl=pdf&type=fox)