

Grill antienos šlaunelės – ir lauko puotai, ir rytojaus salotoms



Gaminimas

Kulšeles ištryniau alyvuogių aliejumi ir šiek tiek palaikiau. Tuomet gerai ištryniau antienos prieskoniais be druskos. Užbarsčiau paukštienai tinkančio žolelių mišinio ir viskas – mėsa paruošta kepti. Namuose turime dujinį griį, tačiau galite kepti kulšeles ir šašlykinėje. Užteko vos 15 minučių ir mėsa paruošta. Galima patiekti su perliniu kuskusu ir daržovių salotomis. Na, o jei mėsos liko – ne bėda. Kitą dieną tiesiog nukaulinkite, pašildykite ir dėkite į salotas. Bus puiki vakarienė!

Už receptą dėkojame Virtuvės princesė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančiukų kulšelių
	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Antienos prieskonių
mėgiamų	žolelių