

Grilyje rūkytos antienos kulšėlės



Gaminimas

- Įkaitinkite ZYLE grilį iki 100-110 °C temp.
- LAPINO PUOTA šviežias ančiukų kulšeles ištrinkite aliejumi ir pagardinkite KOTANYI Provanso žolelių mišiniu, druska ir pipirais.
- Į įkaitusį grilį sudėkite rūkymo drožles, sumaišytas su KOTANYI gvazdikėliais, trupinta cinamono lazdele ir žvaigždiniais anyžiais.
- Į grilį sudėkite pamarinuotas ančiukų kulšeles ir laikykite apie 4,5-5 val.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 pakelio	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kulšelių
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	KOTANYI Provanso žolelių mišinio
Žiupsnelio	KOTANYI gvazdikėlių
1	KOTANYI cinamono lazdelės
2	žvaigždinių anyžių
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų