LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Keptos antienos kulšelės su bulvėmis

Gaminimas

Nuskustas bulves supjaustyti gabalėliais ir apvirti puode apie 10min. Gerai nukošti.
Nuo šlaunelių nupjaustyti šiek tiek matomų riebalų ir juos sudėti į kepimo skardą. Anties šlauneles pabarstyti druska ir pipirais. Labai gerai apskrudinti karštoje keptuvėje, kol taps gražios auksinės spalvos. Tuo metu įkaitinti orkaitę iki 200C laipsnių ir ten įdėti skardą su riebalais, tegul tirpsta.
Apvirtas bulvės sudėti į skardą su riebalais, gerai išmaišyti. Palikti kepti 10min. Po šio laiko šalia bulvių sudėti apkeptą antieną ir grąžinti į orkaitę dar 20min. Kartą bulves pamaišyti. Kepti kol bulvės bus apskrudusios, o antiena iškepusi.
Tuo metu paruošti padažą. Nuo anties kepimo likusiuose riebaluose (jų šiek tiek nupilti, jeigu liko labai daug) apkepti smulkiai pjaustytą svogūną. Supilti sultinį ir pakaitinti 5-8min, kol šiek tiek nugaruos. Šliūkštelėti grietinėlės, pagardinti druska ir pipirais.
Apskrudusias bulves dėti į lėkštę, ant viršaus - šlaunelę ir viską pagardinti paruoštu padažu.

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelių
	bulvės
1 nedidelis	raudonas svogūnas
200 ml	vištienos sultinio
Šaukštelis	garstyčių
Saujelė	petražolių
Šiek tiek	grietinėlės

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/keptos-antienos-kulseles-su-bulvemis.htm?tpl=pdf&type=fox