



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Lėtai troškintos anties kulšėlės



Gaminimas

Antienos kulšeles apibarstau druska, pipirais, dedu į įkaitusią keptuvę odele žemyn ir kepu kelias minutes kol odelė apskrus.

□Antieną išimu iš keptuvės ir atidedu į šalį. Į ta pačią keptuvę su anties riebalais dedu pasmulkintas daržoves ir kelias minutes apkepu.

□Į keptuvę ant daržovių gražinu anties kulšeles, pilu sultinį, uždengiu dangtį ir pašaunu į įkaitusią 160C orkaitę 2.5val.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Liežuvis food.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 vnt.	Antienos kulšelių
2 vnt.	saliero stiebų
2 vnt.	svogūnų
1 didelės	morkos
5 skiltelių	česnako
kelių	džiovintų lauro lapų
500 ml	vištienos sultinio
	Druskos ir pipirų