LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

# Nuostabi ančiukų kulšelių sriuba

## Gaminimas

Į ZYLE keptuvę pilkite 2 šaukštus OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus, įkaitinkite ir sudėkite nusausintas LAPINO PUOTA šviežias ančiuko kulšeles. Apkepkite iš abiejų pusių. Tada nuimkite keptuvės rankeną ir dėkite kepti į orkaitę 170 °C temp. apie 40 min.
2. Grūstuvėje sugrūskite KOTANYI gvazdikėlius, Kajeno paprikas ir maltas kalendras.
3. Česnako skilteles supjaustykite vidutiniais gabaliukais, porą – smulkiau nei pusžiedžiais, morkas nuskuskite, perpjaukite pusiau išilgai ir pjaustykite griežinėliais. Morkas ir porus dėkite į keptuvę, įpilkite šiek tiek aliejaus ir apkepkite.
4. Kai poras pradės balti, galite sudėti paruoštus prieskonius, KOTANYI pipirų mišinį, druską. Suberkite česnakus ir pakepinkite (tik nesudeginkite). Sudėkite burokėlius, išmaišykite, supilkite vyną ir pakaitinkite. Sudėkite kopūstus ir kaitinkite. Galite įberti pipirų. Kai nuimsite nuo ugnies įtarkuokite citrinos ir apelsino žievelės.
5. Į puodą pilkite vandenį, užvirkite, sudėkite NATUR COMPAGNIE ekologiškus jautienos sultinio kubelius.
6. Apkeptas daržoves suberkite į puodą su sultiniu, užvirkite. Sudėkite ančiuko šlauneles ir dar pavirkite 10 min.
PATARIMAI:
1. Kad ši sriuba prisigertų visų skonių, prieš ją ragaujant, reikėtų dar palaikyti apie pusdienį.
2. Vietoj marinuotų burokėlių galite naudoti šviežius, bet tokiu atveju papildomai reikėtų pilti acto.
3. Sriubą galite paskaninti laurų lapais ar cinamonu.
4. Galite patiekti su grietine ar apibarstę granatų sėklomis.
Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

## INGREDIENTAI

| | |
|---|---|
| 3 šaukštų | OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus |
| 2 | LAPINO PUOTA šviežių ančiuko kulšelių |
| keleto | KOTANYI gvazdikėlių |
| Žiupsnelio | KOTANYI Kajeno paprikų |
| 2-3 skiltelių | česnako |
| ⅓ | didesnio poro |
| 2 | vidutinių morkų |
| 250 g | marinuotų burokėlių |
| 100 g | raudonojo sauso vyno |
| 250 g | troškintų mėlynųjų kopūstų (jei turite) |
| 1/2 | apelsino žievelės |
| 1/2 | citrinos žievelės |
| 1 l | vandens |
| 2 | NATUR COMPAGNIE ekologiškų jautienos sultinio kubelių |
| Žiupsnelio | KOTANYI pipirų mišinio |
| Žiupsnelio | KOTANYI druskos |

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/nuostabi-anciuku-kulseliu-sriuba.htm?tpl=pdf&type=fox