



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Obuolių sultyse keptos ančiukų kulšėlės



### Gaminimas

1. Nuvalome česnaką ir sutarkuojame arba išspaudžiame, kad gautųsi košėlė.
2. Į česnakus dedame žolelių mišinį, pilame aliejaus , dedame druskos , truputį cukraus. Viską gerai išmaišome. Mišinio turi gautis tiek, kad užtektų ir bulvėms ištrinti.
3. Nuvalome ir supjaustome skiltelėmis bulves.
4. Antieną ir bulves gerai ištriname prieskoniais ir dedame į kepimo maišą. Iš karto dedame į kepimo indą ir paliekame 2 valandom pastovėti.
5. Į kepimo maišą ant antienos ir bulvių pilame obuolių sultis , užtvirtiname galą ir dedame kepti į 200 \*C įkaitintą orkaitę. Po pusvalandžio kaitrą mažiname iki 180\* C ir kepame 1,5 val.
6. Iki kepimo pabaigos likus pusvalandžiui išimkite kepimo indą iš orkaitės, maišą apkirpkite iki kraštų ir nusemkite susidariusius riebalus. Apačioje liks tik sultys. Šiuo padažu gausiai sulaistome mėsą ir bulves.
7. Šonuose išdėliokite obuolius ir dėkite toliau kepti. Kepame kol obuoliai iškeps , o kulšėlės apskrus.

Tiekite su kartu iškepusiomis bulvėmis ir obuoliais. Padažo atskirai ruošti nereikia , nes jūsų kepimo inde susidarė pats nuostabiausias padažas iš obuolių sulčių. Skanaus !!!

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

8 vnt.	ančių kulšelių mėsos
7-8 vnt.	skiltelių česnako
žiupsnelis	pipirų, druskos, cukraus
pagal poreikį	aliejaus
0,5 l	naminių obuolių sulčių
	garnyrui:
pagal poreikį	bulvių, rūgščių obuolių