



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

ORKAITĖJE KEPTOS ANTIENOS KULŠELĒS SU MOLIŪGŲ IR MORKŲ PIURE



Gaminimas

1. Išvardintus prieskonius sumaišykite dubenėlyje.
2. Į keptimo skardą dėkite antienos kulšeles, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, apibarstykite iš abiejų pusių prieskonių mišiniu ir gerai įtrinkite. Šalia išdėliokite neluptas česnako skilteles.
3. Kepkite 185 laipsnių įkaitintoje orkaitėje ~ 1val.
4. Piure: į puodę dėkite kubeliais pjaustytą moliūgą ir morką. Užpilkite vandeniu ir virkite tol, kol daržovės suminkštės. Tuomet nupilkite vandenį, dėkite sviestą, iškeptas česnako skilteles be žievelės, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską "sublenderiuokite" iki vientisos masės.
5. Keptas kulšeles patiekite su moliūgų piure.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	"Lapino puotos" antienos kulšelių;
0,5 a.š.	malto kario;
0,5 a.š.	maltos aštrios raudonosios paprikos
0,5 a.š.	džiovintų raudonėlių
0,5 a.š.	džiovintų čiobrelių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
šlakelio	alyvuogių aliejaus
5 didelių	neluptų česnako skiltelių
	Moliūgų piure:
600 g	moliūgo (be žievelės ir sėklų)
1	morkos
50 g	sviesto
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų