



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

PERSIKINĖS ANTIENOS KULŠELĖS



Gaminimas

Kulšelės marinuojamos iš vakaro. Mėsa nuplaunama, nusausinama. Teriyaki, aliejus, cukrus, kario ir paprikų milteliai sumaišomi tarpusavyje. Marinatas užpilamas ant mėsos ir gerai į ją įtrinamas. Kitą dieną orkaitėje įkaitinama iki 180 C temperatūros. Kulšelės dedamos į kepimo indą, šalia išdėliojami vaisiai, kelios cinamono lazdelės. Kepama valandą. Patiekama su abrikosų džemu, apšlakstoma granatų sultimis. Jei jūsų skonio receptoriams per ekstremalu tiek saldaus prie mėsos - apšlakstykite Teriyaki, valgykite su ryžiais. Už receptą dėkojame Tina gamina. [Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelės
2 v.š	Teriyaki padažo
1 v.š.	rudą cukrų
1 v.š.	alyvuogių aliejus
1 a.š	kario
1 v.š.	maltų saldžiųjų paprikų
1	persikas
2	slyvos (arba du persikai)
	Cinamono lazdelės
	Patiekimui:
	Abrikosų džemas, granatų sulčių koncentratas (nebūtina), ryžiai (jeigu norisi).