

## 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 cukrus
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
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).