

Rudentiškai kvapnios orkaitėje keptos antienos kulšėlės



Gaminimas

1. Džiovinčius grybus užpilkite karštu vandeniu ir palikite apie 30 min.
2. Į kepimo indą sudėkite nuluptas česnako skilteles.
3. Išdarinėkite obuolius ir supjaustykite skiltelėmis bei sudėkite į kepimo skardą.
4. Ant viršaus dėkite antienos kulšėles, užberkite džiovinčius čiobrelius, smulkiai pjaustytus džiovinčius grybus, juoduosius pipirus, supilkite vištienos sultinį ir uždenkite folija.
5. Kepkite 170 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 50-60 min., tuomet nuimkite foliją ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol kulšėlės gražiai apskrus.
6. Patiekite su mėgstamu garnyru.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 vnt	Lapino puota antienos kulšelių
20 g	džiovinčių grybų
1 galvutė	česnako
3 nedideli	obuoliai
300 ml	vištienos sultinio
žiupsnelis	džiovinčių čiobrelių
žiupsnelis	juodųjų maltų pipirų