

## Rūkytos antienos kulšėlės



### Gaminimas

Vandenį užvirti, jame ištirpinti druską su cukrumi, sudėti prieskonius, šiek tiek pravėsus sudėti smulkintas česnako skilteles ir kulšėles. Palikti marinuotis, bent 12h, aš marinavau apie parą laiko.  
Pasiruošti rūkyklą(rūkėme kamado griliuje su keletu "cukrinio klevo rūkymo kaladėlių"), temperatūra kiek svyravo, orientuokitės į 100laipsnių, rūkymui prireiks 2-3val. Iškepusias galite vynioti į foliją, mes sudėjome į sandarią dėžutę.  
Kai jau turime rūkytų kulšėlių, siūlau keletą receptų.

Už receptą dėkojame Laura Jankauskienė  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 kg	Antienos kulšėlių
100 g	jūros druskos
50 g	cukraus
3-4 skiltelių	česnako
1,5 l	vandens
	Lauro lapai, pipirų grūdėliai