

## Rūkytos antienos salotos su anakardžiais



### Gaminimas

Vandenį užvirti, jame ištirpinti druską su cukrumi, sudėti prieskonius, šiek tiek pravėsus sudėti smulkintas česnako skiltelės ir kulšeles. 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 kulšelių, siūlau keletą receptų.

Už receptą dėkojame Laura Jankauskienė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

	Marinatas rūkymui:
4 vnt.	antienos kulšelių
100 g	jūros druskos
50 g	cukraus
3-4 skiltelės	česnako
1,5 l	vandens
Žiupsnelio	Lauro lapai, pipirų grūdėliai
	Rūkyta antienos kulšėlė
60 g	porų
60 g	anakardžių riešutų
120 g	konservuotų ar šviežių ananasų
30 g	majonezo
30 g	graikiško jogurto(galima naudoti tik majonezą)
Žiupsnelio	druska/pipirai/krapai