

Saldžiai aštrios ančiukų kulšelės.



Gaminimas

Dvi ančiukų kulšeles gerai pasūdome ir dedame į kepimo skardą/indą. Dedame į šaltą orkaitę ir tada įjungiam kaitinti iki 200 laipsnių. (Tai padės geriau ištirpti po oda esantiems riebalams) Kepam 60-70 minučių iki kol antiena bus visiškai minkšta.

- Antienai baigiant kepti pasiruošiamė padažą: į nedidelį puodą dedame 1 v.š. medaus, 1 a.š. sojos padažo, 1 laimo sultis ir 2-3 v.š. sriracha padažo (kaip aštriai norisi). Pašildom tik iki kol ištirpsta medus ir ingredientai susimaišo.

- Iškepusias kulšeles dedam į dubenį (neišjungiam orkaitės!) ir apliejam padažu. Atsargiai pavoliojam kulšeles padaže ir dedame jas atgal į kepimo indą. Supilame ant viršaus likusį padažą. Kepame dar kelias minutes iki kol odelė karamelizuojasi ir krašteliai truputį pajuoduoja.

Aš tiekiau su laukiniais ryžiais ir agurkų salotomis (agurkas + ryžių actas + sojos padažas + cukrus + druska + sezamų sėklos).

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos kulšelės
pagal poreikį	laukinių ryžių
	Salotoms:
keletos	agurkai
	ryžių actas
	sojos padažas
	cukrus
	druska
	sezamų sėklos