

Sultinga antiena ir labai rudeniškas jos garnyras



Gaminimas

1. Kulšeles nuplauname ir pamarinuojame su sojos padažu, medumi, garstyčiomis ir prieskoniais. Po kelių valandų jas dedame (būtinai su visu skysčiu) į kepimui skirtą maišą, nulupame ir supjaustome obuolius, dedame juos kartu. Kepame apie 25-30 minučių maiše ir po to dar 10 minučių atidarius maišą, kad apskrustų.
2. Perlines kruopas dedame virti pagal instrukciją.
3. Į keptuvę su išlydytu ghee sviestu beriame smulkiai pjaustytą svogūną, jį pakepame, kol suminkštės, beriame voveraites ir troškiname maždaug 10 minučių ant nedidelės ugnies. Voveraitėms iškepus, jas sumaišome su išvirtomis perlinėmis kruopomis, pagardiname prieskoniais.
4. Anties kulšeles patiekiamo kartu su perlinių kruopų ir voveraičių garnyru, apilame padažu-tyre, kuris susidaro iš iškepusių obuolių.

Už receptą dėkojame Lieknos bitės.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 vnt	Lapino puota šviežios ančiukų kulšelės
2 vnt	didelių obuolių
2 v. š.	sojos padažo
2 a. š.	grūdėtų garstyčių
2 a. š.	medaus
žiupsnelis	druskos, pipirų
norimo kiekio	perlinių kruopų
stiklinės	voveraičių
1 v. š.	ghee sviesto
½ didelio	svogūno