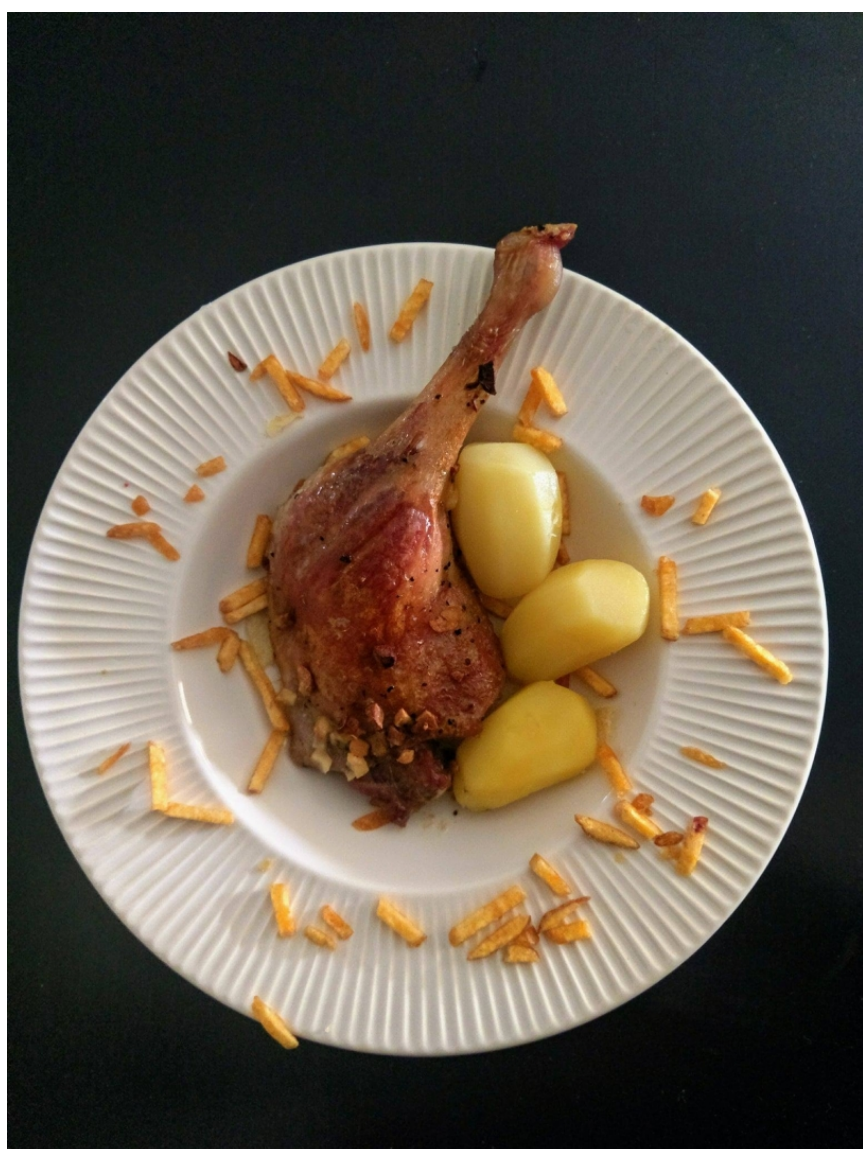




LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Traškios antienos kulšelės su bulvėmis ir traškučiais



Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite česnaką.
2. Antienos kulšeles nusauskite virtuviniu popieriniu rankšluosčiu, iš abiejų pusių pabarstykite druska ir maltais pipirais, pagardinkite smulkintu česnaku. Palikite mėsą kambario temperatūroje pasimarinuoti apie 1 val.
3. Įkaitinkite orkaitę iki 180 C, kulšelės sudėkite į kepimo maišą ir kepkite apie 1,5 val. Patiekite su virtomis bulvėmis ir bulvių traškučiais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

6 vnt	Lapino puota švž. ančiukų kulšelių
6 skiltelių	česnako
pagal skonį	druskos, pipirų
	Garnyrui
pagal poreikį	šviežių bulvių (virimui)
pagal poreikį	bulvių traškučių