

Traškios anties kulšelės su čiobreliais



Gaminimas

Visus ingredientus (išskyrus antieną) sumaišykite ir šiuo mišiniu ištrinkite anties kulšeles. Sudėkite į indą ir sandariai uždarykite. Dėkite į šaldytuvą 24 val.

Į kepimo indą sudėkite anties kulšeles ir kepkite 180C apie 30 min., kol antiena iškeps. Valgome su orkaitėje keptomis bulvėmis.

Už receptą dėkojame Odetai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kulšelių
1/2 šaukštelio	jūros druskos
1/2 šaukštelio	dž čiobrelis
1/2 šaukštelio	pankolio sėklų
1/4 šaukštelio	maltų juodųjų pipirų
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus