

Troškintos anties kulšėlės



Gaminimas

Kulšeles įtriname druska ir pipiru ir kepame gerai įkaitintoje keptuvėje. Apkepinę iš abiejų pusių kulšeles dedame į lėkštę.

Į keptuvę beriame riešutus ir pasmulkintus shitake grybus. Sudedame pasmulkintą česnaką, čili pipirą (jei norite aštriau dedame su sėklomis, jei švelniau sėklas reiktų išimti), įberame imbierą. Šiek tiek pakepinus supilame konservuotus pomidorus ir šiek tiek juos patriname, supilame kokosų grietinėlę, pusę stiklinės vandens. Paskaniname druska.

Sudedame kulšeles ir uždengus troškiname ant silpnos ugnies apie 30 minučių. Atidengiame ir padidinus ugnį išgariname pusę skysčio. Patiekiamo su ryžiais.

Už receptą dėkojame Gamink pats!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt.	Lapino puotos anties kulšelių
3 skiltelės	česnako
1 vnt.	Čili pipiro
1/2 šaukštelio	Džiovinto imbiero
100 g	Shitake grybų
400 g	Konservuotų pomidorų
100 ml	Kokosų grietinėlės
2 v.š.	Kedro riešutų
pagal skonį	Druskos ir pipiro