



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Žemoje temperatūroje keptos antienos kulšėlės



### Gaminimas

Kuo dažniau valgau antieną, tuo labiau suprantu, kad kulšėlė pati skaniausia iš antienos dalių. Renkuosi kokybišką Lapino puota antieną, ačiū jiems♥

Gamyba:

1. Į dubenį sudedame **antienos kulšėles**, jas pabarstome druska, pipirais, džiovintomis prieskoninėmis žolelėmis, smulkintu česnaku, rūkytos paprikos milteliais ir pašlakstome alyvuogių aliejumi. Viską gerai išmaišome ir paliekame marinuotis bent 12val.
2. Imame kepimo skardą, tiesiame kepimo popieriaus ir sudedame marinuotas antienos kulšėles. Kepame 100-120 laipsnių karščio orkaitėje apie 2,5-3val.
3. Patiekiamo su ančių taukuose keptomis ir traiškytomis bulvytėmis bei „Coleslaw“ salotomis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4 vnt.	antienos kulšelių LAPINO PUOTA
5-6 skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos, pipirų
žiupsnelis	Džiovinto rozmarino arba čiobrelio
1 a.š.	rūkytos paprikos miltelių
	Alyvuogių aliejaus