

Keptos žąsienos kulšėlės ir filė natūraliam marinatė



Gaminimas

1. Žąsienos kulšeles ir krūtinėlę įtrinkite prieskoniais, apšlakstykite sojos padažu ir aliejumi ir palikite apie 1 valandą pastovėti, kad prieskoniai šiek tiek įsigertų.
2. Po valandos išimkite mėsą ir iš abiejų pusių apkepkite keptuvėje kol gražiai paruduos ir iš odelės ištekės riebalai.
3. Apkepus suvyniokite žąsienos dalis į foliją ir pašaukite į įkaitintą orkaitę kepkite apie 40 minučių 220 C laipsnių temperatūroje.
4. Pateikite su keptomis ar virtomis bulvėmis bei šviežiomis daržovėmis. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

550 g.	Lapino puota švž. žąsienos filė su oda
500 g.	Lapino puota švž. žąsienos kulšėlės
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
Pagal skonį	Žalieji prieskoniai
Pagal skonį	Česnakai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Šlakelis	Sojos padažas
Pagal poreikį	Aliejus