LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Žąsienos kulšys su vyšnių ir šokolado padažu

Gaminimas

1. Žąsies kulšis įtrinkite prieskoniais ir kepkite orkaitėje apie 1 val., kol ties sąnariu nebeliks kraujo.
2. Tuo metu pasigaminkite padažą: į puodą įpilkite porą šaukštų iš žąsies ištekėjusių taukų, juose apkepkite pjaustytus svogūnus. Dabar galite įpilti vyną, sudėti gvazdikėlius, aitriąsias paprikas ir šokoladą. Pavirkite 5 min., kol raudonasis vynas nugaruos ir padažas sutirštės. Dabar sudėkite vyšnias. Jos neturėtų pervirti, kad jaustumėte gaivumą.
3. Galite patiekti kartu su garuose virtais brokoliais. Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

550 g.	Lapino puota švž. žąsų kulšelės
1 v.š.	Cinamonas
1 v.š.	Malti gvazdikėliai
1 v.š.	Imbierų milteliai
1 v.š.	Anyžinės žvaigždutės
1 v.š.	Kvapnieji pipirai
Žiupsnelis	Druska
1/2 taurė	Raudonasis vynas
Pagal poreikį	Svogūnas
Pagal skonį	Žąsies taukų
2 vnt.	Gvazdikėliai
Pagal skonį	Aitriosios paprikos
2 gabaliukai	Juodasis šokoladas
Pagal poreikį	Šaldytos vyšnios

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/zasiena/zasienos-kulsys-su-vysniu-ir-sokolado-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox