



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Žąsies kulšėlė su kalėdiniais prieskoniais



### Gaminimas

- Žąsies kulšėlę nuplaukite ir gerai nusausinkite.
- Dideliame inde sumaišykite balzaminį actą, skystą medų, Dižono garstyčias ir visus kitus likusius prieskonius.
- Žąsies kulšėlę gerai ištepkite paruoštu padažu, uždarykite indelį ar kitaip uždenkite, ir palikite marinuotis per naktį šaldytuve ar kitoje vėsioje vietoje.
- Kitą dieną ištraukite iš šaldytuvo, viską gerai permaišykite ir palikite šiek tiek pailsėti kambario temperatūroje.
- Įjunkite orkaitę iki 140° C temperatūros.
- Vidutinio dydžio kepimo indą ištepkite sviestu.
- Žąsies kulšėlę nuvarvinkite ir padėkite taip, kad jos odelė būtų apačioje.
- Likusio marinato neišpilkite, nes jo prireiks vėliau.
- Įpilkite sultinio.
- Kepimo indą uždenkite folija ir pašaukite į orkaitę.
- Kepkite žemoje temperatūroje 2 valandas.
- Po 2 valandų, kepimo indą ištraukite iš orkaitės ir nuimkite foliją.
- Orkaitės temperatūrą padidinkite iki 180° C.
- Žąsies kulšėlę apverskite ir patepkite marinatu.
- Gražinkite atgal ir kepkite toliau dar 30 - 40 minučių.
- Kas dešimt minučių, kepimo indą ištraukite ir žąsies kulšėlę aptepkite marinatu, kol pabaigsite marinatą iki galo.
- Iškepusią žąsies kulšėlę patiekite ant stalo su mėgstamu garnyru ir daržovėmis.
- Skanaus!

Už receptą dėkojame Skrajojančiam Olandui

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

550 g	žąsies kulšėlės
1 valg.š.	balzaminio acto
1 valg.š.	medaus
½ valg.š.	Dižono garstyčių
½ arb.š.	druskos
¼ arb.š.	maltų juodųjų pipirų
½ arb.š.	malto cinamono
¼ arb.š.	malto imbiero
¼ arb.š.	malto muskato
¼ arb.š.	malto kardamono
125 ml	vištienos arba daržovių sultinio