

Kepta anties kulšėlė su prieskoniais



Gaminimas

1. Pirmiausia reikia nuimti kartoninę pakuotę, NEPRAPLĖŠTI pačios pakuotės, tuomet įdėti į 200 laipsnių temperatūros įkaitintą orkaitę.
2. Kepti kulšeles apie 60 minučių.
3. Likus 10 minučių iki kepimo pabaigos praplėšti pakuotę, įdėti rozmarino šakelę ir kepti kol gražiai kulšėlės paruduos.
4. Kol kulšėlės keps, išsivirti ryžius ir pasiruošti norimas daržoves.

Vos per 1 valandą paruošta antiena nustebins Jus sultingumu, sodriu skoniu ir lengvu pagaminimu!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakuotė (600 g)	KITCHEN me Marinuotos antienos kulšėlės su prieskoniais
1 šakelė	Rozmarinas
Pagal poreikį	Ryžiai ar bulvių košė
Pagal poreikį	Sezoninės daržovės