

Antienos kulšėlės keptos orkaitėje su daržovių salotomis



Gaminimas

1. Nuo indelio nuimkite kartoninę įmautę ir neatidarytą indelį kepkite 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 1 val.
2. Salotoms: į dubenį sudėkite konservuotas pupelės, pjaustytus agurkėlius, pomidorus, papriką, petražoles. Pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus ir viską gerai išmaišykite.
3. Iškeptas kulšėlės patiekite su salotomis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!

INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos kulšėlės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
	Salotoms:
240 g.	Konservuotosios raudonosios pupelės
2 vnt.	Agurkėliai
2 vnt.	Pomidorai
1/2 vnt.	Geltona paprika
Žiupsnelis	Pjaustytos šviežios petražolės
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai