

## ANTIENOS KULŠELĖS SU BALANDA IR VAISIAIS



### Gaminimas

1. Orkaitė įkaitinama iki 200 C, valandą joje kepama antiena (*nieko ruošti nereikia, mėsa prieskoniuta ir įpakuota į kepimui tinkamą pakuotę*).
2. Puode išverdama bolivinė balanda.
3. Kopūstas tarkuojamas burokine tarka arba smulkinamas trintuvu, obuolys pjaustomas šiaudeliais, vynuogės – perpus.
4. Padažo ingredientai sumaišomi tarpusavyje.
5. Iškepus viskas išdėliojama į lėkštes, užpilama padažu.
6. SKANAUS!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Tina gamina.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me Antienos kulšelės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
1 stiklinė	bolivinės balandos (visoms trims porc.)
1	obuolys
1 kekė	besėklių žaliųjų vynuogių
½ nedidelio	gūžinio kopūsto
	Padažui:
2 v.š.	abuolių acto/citrinos sulčių
1,5 v.š.	medaus
1 v.š.	saldžiųjų garstyčių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druska, pipirai