

## Antienos kulšėlės su bulvių koše bei orkaitėje keptais obuoliais



### Gaminimas

Antienos kulšeles orkaitėje kepti skirtoje pakuotėje dedame į 180 C laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepame 1 valandą. Likus 30 minučių, į orkaitę įdedame juostelėmis pjaustytas morkas, obuolius ir perpus perpjautą čenaką. Sūdytame vandenyje verdame buves, kurias išvirus sumalame su sviestu ir pienu, kad gauti šilkinę, minkštą bulvių košę. Patiekalą gardiname šviežia kalendra.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x500 g	KITCHEN me" antienos kulšelių su prieskoniais (kepti orkaitėje)
500 g	šviežių bulvių
100 ml	pieno
50 g	sviesto
4 vnt.	morkų
1 vnt.	česnako
4 vnt.	obuolių
1 saujelės	kalendros