

Antienos kulšėlės su kuskuso salotomis



Gaminimas

1. Nuo antienos indelių nuimkite kartotines įmautes. Sudėkite neatidarytus indelius į įkaitintą 200 laipsnių karščio orkaitę ir kepkite apie valandą.
2. Kol paukštiena kepa, kuskusą pagardinkite druska ir užplikykite verdančiu vandeniu, uždenkite ir palikite 5 min.
3. Sausoje keptuvėje apskrudinkite žemės riešutus, atvėsinkite.
4. Iš vyšnių išimkite kauliukus, česnaką ir mėtą susmulkinkite, agurkus supjaustykite norimo dydžio gabalėliais, iš citrinos išspauskite sultis.
5. Kuskusą sumaišykite su agurkais, česnaku, mėtomis, žemės riešutais, vyšniomis bei citrinos sultimis. Pagal skonį įberkite druskos ir maltų juodųjų pipirų.
6. Iškeptas antienos kulšėles patiekite kartu su kuskuso salotomis. Skanaus!



Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

600 g. x 2	KITCHEN me antienos kulšėlės su prieskoniais
200 g.	Kuskuso kruopos
250 ml.	Verdantis vanduo
2-3 vnt.	Trumpavaisiai agurkai
1 skiltelė	Česnakas
1 vnt.	Citrina
Sauja	Šviežios vyšnios
Sauja	Žemės riešutai
Pagal skonį	Šviežia mėta
Pagal skonį	Druska ir pipirai