

Antienos kulšėlės su pikantiškais ryžių / krabų kamuoliukais



Gaminimas

1. Nuo indelio nuimkite kartoninę įmautę ir neatidarytą indelį įdėkite į orkaitę.
2. Kepkite 200 laipsnių temperatūroje 1 val. (Nesijaudinkite, kepimo metu pakuotė savaime atsidarys 😊)
3. Kol kepa kulšėlės, pasiruoškite garnyrą: visus recepte išvardintus produktus, skirtus pikantiškiems kamuoliukams sumaišykite, suformuokite kamuoliukus ir apvoliokite smulkintuose riešutuose.
4. Kulšėlės iškepė labai skanios, minkštos, aromatingos ir sultingos.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos kulšėlės su prieskoniais
100 g	virtų ryžių
2 vnt.	kiaušiniai
100 g	fermentinio tarkuoto sūrio
keletos	krabų lazdelių
2 skiltelės	česnako (išspausto)
50 ml	graikiško jogurto
apvoliojimui	riešutų