

## Anties kulšėlės su kininiu kopūstu



### Gaminimas

1. Antienos kulšėles iškepkite pagal nurodymus ant pakuotės.
2. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir pakepkite 1 minutę vis maišant smulkintą česnaką. Kopūstus perpjaukite pusiau, sudėkite ir kepkite ant silpnos ugnies vis pavartant. Kai viršūnėlės pradės minkštėti supilkite cheresą ir dar labai trumpai vartant pakepkite, kol gėrimas nugaruos. Supilkite sultinį, sojos padažą, cukrų, uždenkite ir sumažinus ugnį troškinkite apie 5 minutes, kol koteliai taip pat taps minkšti.
3. Patiekite su keptomis antienos kulšėlėmis. Skanaus!



Dėkojame [Forellesreceptai.lt](https://forellesreceptai.lt) už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos kulšėlės su prieskoniais
6 vnt.	Nedideli kininiai kopūstai
2 v.š.	Aliejus
3 skiltelės	Česnakas
1/4 puodelio	Cheresas arba ryžių vynas
1/4 puodelio	Vištienos sultinys
1 v.š.	Sojos padažas
1/4 a.š.	Cukrus