

## Keptos anties kulšelės su saldžių bulvių koše ir salotomis



### Gaminimas

Antienos kulšeles kartu su pakuote įdėkite į 200°C įkaitintą orkaitę ir keptike apie 1 val. Kol kulšelės keps, išsivirkite bulvių košę ir pasiruoškite norimas salotas. Pasūdytame vandenyje išvirkite bulves ir saldžiąsias bulves. Virkite apie 20 minučių, kol bus labai minkštos. Nukoškite vandenį ir nugarinkite: statykite puodą su bulvėmis ant dar įkaitusios viryklės ir apie minutę pakaitinkite kelis kartus kresteldami puodą. Bulves sugrūskite bulvių grūstuve. Keptuvėje ištirpinkite sviestą, sudėkite susmulkintas česnako skilteles, supilkite pieną, grietinėlę ir viską pakaitinkite, kol beveik užvirs. Šį mišinį supilkite ant sugrūstų bulvių, pagardinkite pipirais, kitais mėgiamais prieskoniais ir viską išplakite elektrine plakimo šluotele (tik būtinai plakite pačiu mažiausiu greičiu ir nepersistenkite). Tokia bulvių košė bus lygios ir purios tekstūros. Iškeptas kulšeles patiekite su bulvių koše ir salotomis. Skanaus!

Už receptą dėkojame Rasos virtuvės užrašai.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME antienos kulšelių su prieskoniais
500 g	Bulvių
250 g	Saldžiųjų bulvių (batatų)
50 g	Sviesto
2-3 vnt.	Česnako skiltelių
95 ml	Pieno
60 ml	Grietinėlės
žiupsnelis	Druskos, pipirų