

Tešlos marškinėliuose kepta anties kulšėlė "Tulpė"



Gaminimas

Nusipirkę blauzdeles, kišame jas į orkaitę ir 60 minučių kepame 180 laipsnių temperatūroje. Kai blauzdelės iškeps, leiskime joms šiek tiek atvėsti. Kol blauzdelės kepa mes pasigaminkime gardžią bulvių košę. Išsivirkime bulves, jas sutrinkime, įdėkime sviestą ir smulkintus krapus. Vieną pusę svogūno supjaustykite kubeliais kaip lašinukus ir viską apkepime keptuvėje bei sudėkime į košę. Košę gerai išmaišome, kadangi, šios košės mes norėjome kietesnės, nepylėme pieno, bet jei Jums norisi - drąsiai galite tai daryti (idealiai tinka ir iškepusių blauzdelių skystis likęs indelyje). Likusį svogūną supjaustome griežinėliais dedame į keptuvę ir beriame cukrų, viską kepame kol svogūnai pasidarys rudi.

Kaip įvilkti blauzdeles į tešlos marškinėlius: pirmiausia atšildykime tešlą ir iškočiokime ~16 cm kvadratą. Į kvadrato vidurį dedame 2 šaukštus bulvių košės, ant jos dedame karamelizuotų svogūnų ir statome antienos blauzdelę. Tešlą paimame už kampų ir sulipiname taip, kad kauliukas liktų išlindęs. Mes viršų surišome siūlu, kad tešla bekepent neišsivyniotų, bet gerai sulipinus rišti nebereikia. Aptepame tešlos krepšelius kiaušinio plakiniu ir kepame orkaitėje kol tešla iškeps ir gražiai paruduos. Skanaus!

Idealiai tinka prie raudono vyno taurės. Paprastas patiekalas karališkame pateikime!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 pakuotės (2 x 600 g)	KITCHEN me Antienos blauzdelių
7 vnt. vidutinio dydžio	Bulvės
2 juostelės	Šalto rūkymo lašinukai
2 vnt. dideli	Svogūnai
100 g	Sviestas
Kelios šakelės	Krapai
1 pakuotė	Bemielė sluoksniota tešla
1,5 a.š.	Rudasis cukrus
1 vnt.	Kiaušinis