



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

ORKAITĖJE KEPTOS ANTIENOS KULŠELĖS SU BULVĖMIS



Gaminimas

- Įkaitinkite keptuvę, dėkite antienos kulšeles odele žemyn, kepkite kol gražiai apskrus, apverskite ir po minutės kepimo perdėkite į gilesnį kepimo indą ir šalia išdėliokite bulves.
- Dubenėlyje išmaišykite sojos padažą, balzamiko acto, agavo sirupą, hoisin padažą, vandenį, suberkite papriką, česnaką, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais. Padažą supilkite į kepimo skardą.
- Kepkite 185 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 50 min.
- Cukiniją sutarkuokite burokine tarka.
- Į lėkštę dėkite cukiniją, kulšeles, bulves ir užpilkite padažu.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 vnt.	Lapino puotos ančiukų kulšelių
60 ml	sojos padažo
2 v.š.	balzamiko acto
1-2 v.š.	agavo sirupo arba medaus
2 v.š.	Hoisin padažo
150 ml	vandens
1 a.š.	rūkytos raudonosios paprikos
1 a.š.	malto česnako
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
8-10	bulvių
1	geltonosios cukinijos arba mėgstamų daržovių