



Kugelis su ančiuko blauzdelėm



Gaminimas

Bulves ir svogūnus nulupam ir sutarkuojam.
Į tarkius pilam užvirintą pieną, beriam druską ir pipirus. Išmaišom.
Kepimo inde patupdom blauzdeles, užpilam tarkius.
Kepam 200 C orkaitėje 2 val.
Valgom su grietine, užsiberiam krapų ir svogūno laiškų, jei norim.

Už receptą dėkojame Tinginiai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Marinuotos antienos blauzdelių
1 kg	bulvių
2	svogūnų
200 ml	pieno
1 arb. šaukšt.	druskos
0.5 arb. šaukšt.	juodų pipirų