

Ančiukų skrandukų troškinukas



Gaminimas

Morkas, svogūną supjaustyti ir apkepti kelias minutes keptuvėje su ančiuku skrandukais. Kai suminkštėjo morkos ir svogūnai įberti į keptuvę miltus ir gerai išmaišyti. Supilti sultinį, bei kokosų pieną ir troškinti apie 15min kol padažas sutirštės. Briuselio kopustas su riešutais apkepti keptuvėje. Patiekti troškinį su išvirtais ryžių makaronais, briuselio kopustais, bei riešutais. Beje garnyrui galite rinktis ka tik turite namuose. Tiks ir ryžiai, ir betkokios kitos kruopos. Skanaus!

Už receptą dėkojame Skanumynas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos skrandukų
2	morkų
1	svogūno
300 ml	jautienos sultinio
300 ml	kokosu pieno skardinėje
žiupsnelis	Persilado prieskonių
Dviejų šaukštų	miltų
Saujos	žemės riešutų
	Briuselio kopustų
	Ryžių makaronų