

## Ančių kepenėlių, keptų paprikų ir džiovintų slyvų salotos



### Gaminimas

1. Svogūnus nulupkite, padalykite perpus ir supjaustykite pusės centimetro storio juostelėmis.
2. Papriką ir džiovintas slyvas taip pat supjaustykite pusės centimetro storio juostelėmis.
3. Nuplaukite ančių kepenėles po šaltu tekančiu vandeniu, žirkėmis nukarkykite sausgysles, jei jų yra, paskui nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Šiek tiek kiekvieną kepenėlę paspauskite mėsos muštuku.
4. Špinatus ir sultenes nuplaukite ir nusausinkite.
5. Keptuvėje įkaitinkite 1 šaukštą augalinio aliejaus. Kepkite svogūnus su 1/3 arbatinio šaukštelio druskos ant vidutinės ugnies 8-10 minučių, kartais pamaišydami, kol suminkštės ir šiek tiek parus. Sudėkite į dubenėlį ir atidėkite į šalį.
6. Keptuvėje įkaitinkite 1/2 šaukšto augalinio aliejaus. Kepkite papriką su 1/6 arbatinio šaukštelio druskos ant vidutinės ugnies 3-4 minutes, kartais pamaišydami, kol suminkštės ir šiek tiek parus. Sudėkite į dubenėlį ir atidėkite į šalį.
7. Keptuvėje, padidinus ugnį, įkaitinkite 1 šaukštą augalinio aliejaus. Kai jis bus karštas, sudėkite ančių kepenėles, pabarstykite druska ir maltais juodaisiais pipirais, nevartydami kepkite 2 minutes, kad užsitrauktų paviršius, tada apverskite ir maišydami kepkite dar 5-6 minutes, kol kepenėlės dailiai parus ir iškeps.
8. Suberkite slyvas, įpilkite gerą valgomąjį šaukštą balzaminio acto kremą ir kepkite maišydami dar 1-2 minutes, kol peršils slyvos. Jei reikia, pagardinkite druska ir maltais juodaisiais pipirais.
9. Sudėliokite špinatus bei sultenes į lėkštes, palaistykite alyvuogių aliejumi ir citrinos sultimis. Tarp lėkščių padalykite svogūnus, kepenėles su slyvomis bei paprikas. Užpilkite dar šiek tiek alyvuogių aliejaus ir balzaminio acto kremą, užberkite žiupsniuką pipirų ir druskos, jei reikia, ir tuoj pat patiekite.



### INGREDIENTAI

10 vnt.	Lapino puota švž. ančių kepenėlės
1 vnt.	Saldžioji raudonoji paprika
2 vnt.	Mėlynieji svogūnai
70 g.	Špinatų ir sultenių mišinys
3 v.š.	Augalinis aliejus (kepinui)
1 v.š.	Alyvuogių aliejus (salotoms)
šlakelis	Balzaminis acto kremas
šlakelis	Citrinų sultys
pagal skonį	Druska
pagal skonį	Juodieji maltieji pipirai



Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)