



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Ančių skrandukų iešmeliai



Gaminimas

Į puodą įdedame skrandukus, druską, pipirus ir lauro lapelius. Verdame apie 30 min. Papriką supjaustykite juostelėmis, pabarstykite šiek tiek druskos. Skrandukus pabarstykite paprikos milteliais. Nerkite ant išmirkytų bambukinių iešmelių juos pakaitomis su paprikos juostelėmis. Galima apšlakstyti aliejumi. Kepkite gerai įkaitintoje orkaitėje iki 190 temperatūroje 15 min, kol skrandukai gražiai apskrus.

Už receptą dėkojame Kviečiui į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių skrandukai
1 vnt.	paprika
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	rūkytos paprikos miltelių
3 vnt.	lauro lapeliai
4 vnt.	juodieji pipirai
4 vnt.	kvapieji pipirai