

## Ančių skrandukų mišrainė su pievagrybiais ir agurkais



### Gaminimas

Ančių skrandukus supjaustome nedideliais gabalėliais, pievagrybius perpjauname per pusę, agurkus kubeliais, žalumynus pasmulkiname. Morką sutarkuojame, svogūną supjaustome smulkiais kubeliais. Įkaitiname aliejų ir pakepinami svogūną su morka. Dubenyje sumaišome visus produktus. Pagardiname druska ir majonezu. Skanaujame.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių skranduku
280 g	marinuotų pievagrybių
2	marinuoti agurkai
1	svogūnas
1	morka
šlakelis	aliejaus
žiupsnelis	druskos
pundelis	krapų
pundelis	laiškinių česnakų
3 v.š.	majonezo