

## Ančių skrandukų mišrainė su raugintais agurkais



### Gaminimas

Keptuvėje įkaitinti aliejų ir apkepinti tarkuotą morką bei kubeliais pjaustytą svogūną. Kai daržovės suminkšės sudėkite smulkintus virtus antienos skrandukus ir pakepinkite 2 min. Agurkus supjaustykite kubeliais ir sudėkite į dubenį. Į dubenį sudėkite kukurūzus, kepintas daržoves su skrandukais, berkite druską bei pipirus, užpilkite agurkų skysčio ir išmaišykite. Skanu valgyti tiek viena, tiek su duona ar virtomis bulvėmis.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

200 g	virtų Lapino puota antienos skrandukų
1	morka
1	svogūnas
2 nedideli	rauginti agurkai
3 v.š.	konservuotų kukurūzų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų
2 v.š.	raugintų agurkų skysčio
aliejaus	kepimui