

Ančiukų file suktinukai



Gaminimas

Ančiukų file įpjoviau išilgai, bet ne iki galo, gavosi tarsi " atversta knyga ".
Mėsytę gerai, kiek galima ploniau išmušiau (per maišelį, kad nesitaškytų) ir pagardinau prieskoniais, druska.
Ant maistinės plėvelės padėjau mėsytę, ją sutečiau majonezu, užbėriau bazilikų.
Ant paruoštos mėsos krašto uždėjau tarkuotą morką, dž.slyvas ir kiek galima stipriau susukau.
Suktinukų galus sutvirtinau siūlu.
Į puodą su verdančiu vandeniu, įdėjau suktinukus, pagardinau druska, lauro lapais.
Suktinukus viriau 30 min.
Išvirtiems suktinukams leidau atvėsti.
Suktinukus išsukau iš maistinės plėvelės ir apkepiau keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš visų pusių.
Štai ir viskas. Suktinukai paruošti.
P.s. beje, galima daryti ir vieną, bet didesnį vyniotinį.
Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančiukų file su oda
2 vnt.	morkų
saujelė	džiovintų slyvų
3 v.š.	majonezo
žiupsnelis	prieskonių: piprų, bazilikų, lauro lapų, druskos,
šlakelio	aliejaus
maistinės plėvelės	suktinukams susukti