

## Ančiukų kepenėlės su razinomis



### Gaminimas

Kepenėles supjaustykite nedideliais gabaliukais.  
Morkas sutarkuokite, svogūnus susipjaustykite, razinas išplaukite( viskas paruošta, beliko išsikepti ).  
Keptuvėje su aliejumi sudėkite svogūnus, morkas.  
Kiek pakepkite, sudėkite kepenėles, pagardinkite druska, pipirais.  
Kepenėles pakepkite ( jas vis apverčiant ir pamaišant apie 5 - 6 min.  
Galiausiai suberkite razinas, viską kartu pakepkite ( tik tiek, kad produktai " susidraugautų ").  
Viskas. Kepenėlės paruoštos.  
P.s. labai labai skanu 🍴

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapinos puotos šviežių ančiukų kepenėlių
2-3 vnt.	morkų
1-2 vnt.	svogūnų
150 g	razinų
žiupsnelis	druskos, pipirų
kepimui	aliejaus