

Ančiukų kepenėlės su ryžiais



Gaminimas

1. Ančiukų kepenėles supjaustykite mažais gabaliukais.
2. Morkas sutarkuokite, svogūnus supjaustykite.
3. Ryžius išvirkite.
4. Šiam patiekalui naudokite gilesnę keptuvę. Keptuvėje su aliejumi pakepinkite svogūnus, morkas, vėliau sudėkite kepenėles, pagardinkite prieskoniais ir viską kartu pakepinkite (kepenėlės iškepa pakankamai greitai).
5. Baigiant kepti įdėkite pomidorų padažo. Galiausiai sudėkite virtus ryžius ir gerai išmaišykite. Dar minutėlę pakepinkite ir keptuvę nuimkite nuo kaitros. Užbarstykite prieskoninių žolelių.
6. Viskas. Paprasta, greita ir labai skanu.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kepenėlių
300 g	basmati ryžių
2 -3 vnt.	morkų
1 vnt.	svogūnas
3 v.š.	pomidorų padažo
žiupsnelis	pipirų ir druskos
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
kepimui	aliejaus