

Ančiukų kepenėlių slėgtainis



Gaminimas

1. Smulkiais gabaliukais supjaustykite **kepenėles** (galite jas ir sumalti), sutarkuokite smulkia trintuve morkas, susmulkinkite svogūną.
2. Išplaktus kiaušinius su grietinėle supilkite į kepenėlių masę, suberkite miltus, pagardinkite prieskoniais ir išmaišykite.
3. Kepimo formą sutepkite aliejumi ir supilkite paruoštą masę.
4. Kepkite orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje 50 min.
5. Skanus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x500 g	Lapino puota ančiukų kepenėlių
2 vnt.	kiaušinių
100 ml.	grietinės 12%
1-2 vnt.	morkų
1-2 vnt.	svogūnų
4-5 v.š.	miltų
žiupsnelis	druskos, pipirų