

Ančiukų skilvelių troškiny



Gaminimas

Skilvelius apverdame vandenyje su lauro lapais. Susmulkiname vieno kšnio gabaliukais (galima ir mažesniais). Į keptuvę dedame sviestą ir jį ištirpiname. Dedame smulkintus svogūnus ir pakepiname kelias minutes. Tuomet sudedame griežinėliais pjaustytas morkas, pievagrybius ir pakepiname dar kelias minutes. Į kepimo indą (geriausia moliniuose indeliuose) sudedame kubeliais pjaustytas bulves, skilvelius, dedame keptas daržoves ir grybus, pagardiname druska bei pipirais. Užpilame vandeniu arba sultiniu, kad šiek tiek apsemtų, uždengiame dangčiu ir dedame į orkaitę 180 C. apie 30-35 min., kol viskas išsitroškina. Tiekiant užberame smulkintų žalumynų.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos skrandukų
500 g	bulvių
1 didelis	svogūnas
2	morkos
5	pievagrybiai
2 šaukštai	sviesto
pagal skonį	druskos ir pipirų
2-3	lauro lapai
pagal poreikį	žalumynų