

Ančiukų skrandukai su grietinės ir pomidorų padažu



Gaminimas

Skrandukus išsivirkite pasūdytame vandenyje su pipirais ir lauro lapais. Virkite apie 40 - 45 min. (skysčio truputį pasilikite).

Keptuvėje su aliejumi ir sviestu pakepkite pjaustytus svogūnus ir sutarkuotas morkas.

Į apkeptas daržoves sudėkite išvirtus skrandukus su skysčiu (apie 100 ml.), grietinę ir pomidorų padažą.

Troškinį pamaišant pakepkite porą min.

Skrandukų troškinys pagamintas.

Garnyrai pasirinkau bulvių košę.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|---------------------------------|
| 2x500 g | Lapino puotos ančiukų skrandukų |
| 2-3 vnt. | morkų |
| 1-2 vnt. | svogūnų |
| 2-3 v.š. | grietinės |
| 3 v.š. | pomidorų padažo |
| keletos | lauro lapų |
| žiupsnelis | druskos, pipirų |
| kepimui | aliejaus ir sviesto |