

## Ant iešmelių kepti skrandukai su žaliosiomis salotomis ir rupiu humusu



### Gaminimas

1. Pirmiausia, išvirkite skrandukus: juos gerai nuplaukite, sudėkite į šaltą vandenį, kad apsemtų, įberkite gerą žiupsnį druskos, užvirkite, pavirkite apie 15 minučių ir nusunkite. Nuskalaukite po šiltu tekančiu vandeniu. Tada skrandukus gražinkite atgal į puodą, vėl įpilkite vandens, kad gerai apsemtų (per 1-2 cm), įberkite didelį žiupsnį druskos, įdėkite apie 10 juodųjų pipirų žirniukų, keletą lauro lapelių, užvirkite ir virkite, atidengę puodą, apie 45 min. ant vidutinės ugnies, paskui nukoškite. Palikite šiek tiek atvėsti, o tada, jei reikia, nusausinkite.
2. Gūžinės salotos lapus nuplaukite, nusausinkite, suplėšykite gabalėliais ir sudėkite į salotinę. Gražgarsčių lapelius taip pat nuplaukite, nusausinkite ir sudėkite į salotinę. Petražoles nuplaukite, nusausinkite, nuskabykite lapelius ir sudėkite juos į salotinę.
3. Uždarui į virtuvinį kombainą ar plakiklį sudėkite pusę aitriosios paprikos, supilkite medų, aliejų ir citrinos sultis. Plakite iki vientisos masės. Paragaukite, pagardinkite druska ir šviežiais maltais juodaisiais pipirais.
4. Suverkite skrandukus ant 4 iešmelių. Skrandukus iš abiejų pusių aptepkite aliejumi, apibarstykite druska ir šviežiais maltais juodaisiais pipirais. Įkaitinkite rumbuotą keptuvę, o medinius iešmelius sutrumpinkite taip, kad laisvai tilptų į keptuvę. Dėkite iešmelius į sausą įkaitintą keptuvę. Vis pavartydami kepkite ant didelės ugnies maždaug 4-5 minutes, kol skrandukai gražiai parus.
5. Užpilkite uždara ant salotų, gerai sumaišykite ir tuoj pat patiekite su ant iešmelių keptais skrandukais. Šalia patiekite rupaus humuso. Pasijusite it devintame danguje nuo pirmųjų kąsnių.
6. Humusui avinžirnius, šiek tiek susmulkintas česnako skilteles, citrinos žievelę, alyvuogių aliejų, druską, sezamų pastą, kuminą ir citrinos sultis sudėkite į virtuvės kombainą ar plakiklį. Plakite, kol gausite tirštą, vientisą ir rupų kremą. Jei humusas gaunasi kiek per tirštas, įpilkite šiek tiek vandens ir vėl gerai išplakite. Įberkite petražolių ir išmaišykite. Paragaukite, ar nieko netrūksta. Humusą perdėkite į dubenėlį ir apibarstykite petražolių bei mėtų lapeliais.



### INGREDIENTAI

500 g. (1 pak.)	Lapino puota švž. ančiukų skrandukai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai
Pagal poreikį	Lauro lapeliai
Pagal poreikį	Aliejus
	Salotoms:
1 vnt.	Gūžinė salota
70 g.	Gražgarsčių lapeliai
Keletas	Petražolių šakelės
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1/2 vnt.	Geltonoji aitrioji paprika (be sėklyčių)
1 v.š.	Medus
3 v.š.	Citrinos sultys
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai
	Humusui:
200 g.	Virti atvėsinti avinžirniai
2 skiltelės	Česnakas
1 vnt.	Nutarkuota citrinos žievelė
3 1/2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1/2 a.š.	Druska
2 v.š.	Sezamų pasta
1/2 ir 1/3 a.š.	Malto kuminas
1/2 v.š.	Citrinos sultys
1 v.š.	Smulkiai supjaustytos šviežios petražolės



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

