LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

ANTIENOS KEPENĖLĖS SU RUDAISIAIS SHIMEJI GRYBAIS

Gaminimas

- Pirmiausia nuplauname kepenėles ir nusausiname popieriniu rankšluosčiu Dabar reikėtų pašalinti plėveles, bet šios kepenėlės buvo labai švarios, be plėvelių.
- Kepenėles supjaustome juostelėmis ir pagardiname druska bei pipirais.
- Į įkaitintą keptuvę pilame porą šaukštų aliejaus, sudedame kepenėles ir apkepiname ant vidutinės/aukštos ugnies po 1-2 minutes iš kiekvienos pusės, kol lengvai apskrus, bet dar išliks sultingos viduje.
- Išimame iš keptuvės ir atidedame.
- Svogūną supjaustykite nedideliais kubeliais.
- Ruduosius shimeji grybus nuvalome servetėle (jeigu yra žemių) ir nupjauname kotelių galus.
- Į tą pačią keptuvę, kur kepė kepenėlės įpilame dar šlakelį aliejaus. Sudedame svogūną ir kepame, kol jis tampa skaidrus.
- Tuomet sudedame juostelėmis pjaustytą morką ir kepame 5 minutes.
- Galiausiai sudedame ruduosius shimeji grybus ir kepame dar 5 minutes.
- Sudedame smulkintą česnaką, leidžiame sušilti ir paskleisti aromatą (apie 1 min)
- Dabar laikas sugrąžinti kepenėles į keptuvę ir dar pakepti porą minučių, kad skoniai apsijungtų.
- Man skaniausia patiekti su bulvių košė ir raugintais agurkėliais.
- Skanių atradimų!

Skanūs ir saulėti linkėjimai,
Inga
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

400 g	Lapino puota antienos kepenėlių
1	svogūnas
1	vidutinė morka
2-3 skiltelės	česnako
150 g	rudųjų shimeji grybų
pagal skonį	Druska ir pipirai
2-3 šaukštai	sviesto arba alyvuogių aliejaus
Patiekimui	Bulvių košė ir rauginti agurkai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/antienos-kepeneles-su-rudaisiais-shimeji-grybais.htm?tpl=pdf&type=fox