



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## ANTIENOS KEPENĒLIŲ SALOTOS SU CUKINIJŲ TRAŠKUČIAIS IR ŠVIEŽIOMIS DARŽOVĒMIS



### Gaminimas

1. Imkite platesnį daržovių skustuką ir išilgai per visą cukiniją braukite, kad gautųsi plonos juostelės. Sudėkite ant popierinio virtuvinio rankšluosčio, kad susigertų skystis.
2. Stipriai įkaitinkite keptuvę ir dėkite po kelias cukinijos juosteles. Kepkite tol, kol apskrus iš abiejų pusių ir dėkite į lėkštę išklotą popieriniu virtuviniu rankšluosčiu.
3. Kepenėles supjaustykite norimo dydžio gabalėliais. Gerai įkaitinkite keptuvę, įpilkite šlakelį aliejaus ir sudėkite kepenėles. Kaitrą parinkite tokią, kad kepenėlės nesitroškintų, o apskrustų ir geriausiai, kad gabalėliai nesiliestų vienas prie kito.
4. Apskrudinkite iš abiejų pusių, tuomet sudėkite griežinėliais supjaustytas česnako skilteles, pakepkite apie 30 sekundžių, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, išmaišykite ir perdėkite į lėkštę.
5. Į tą pačią keptuvę sudėkite pusžiedžiais supjaustytą svogūną ir kepkite ant stiprios ugnies, kol gražiai apskrus ir bus iškepę. Atidėkite į lėkštę.
6. Padažui visus išvardintus ingredientus sumaišykite dubenėlyje.
7. Lėkštėse išdėliokite salotas, per pusę perpjautus pomidorukus, cukinijų juosteles, keptas kepenėles ir svogūną. Viską apšlakstykite paruoštu padažu.

Skanaus ;)

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Oditėlės Blogu.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kepenėlių
3 skiltelių	česnako
1	raudonojo svogūno
1	nedidelės cukinijos
150 g	salotų mišinio
100 g	vyšninių pomidorų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	Padažui:
1 v.š.	skysto medaus
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
2-3 v.š.	citrinos sulčių
1 a.š.	dižono garstyčių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų