

Antienos širdelių maltinukai su baravykų padažu



Gaminimas

1. **Antienos širdeles** nuplauname ir sumalame mėsmale ar maisto smulkintuvu.
2. Keptuvėje svieste apkepiname vieną smulkintą svogūną, česnaką ir tarkuotą morką. Apkepintas daržoves dedame į maltas širdeles. Beriamė druskos, pipirų, dedame žiupsnį raudonėlio. Dedame šaukštą krakmolo, mušame kiaušinį. Masę gerai išmaišome.
3. Keptuvėje įkaitiname aliejų, šaukštu formuojame maltinukus ir kepame iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda.
4. Gaminame baravykų padažą. Keptuvėje svieste apkepiname smulkintą svogūną, dedame baravykus, dar šiek tiek pakepiname. Pilame grietinėlę, beriamė druskos ir pipirų, smulkiai kapotų krapų. Verdame kol sutirštėja.
5. Labai skanu su bulvių koše.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos širdelių
1 didelės	morkos
2 didelių	svogūnų
2 skiltelių	česnako
1	kiaušinio
1 v.š.	krakmolo
Stiklinės	riebios grietinėlės
200 g	šaldytų ar marinuotų baravykų
Ryšulėlis	krapų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, raudonėlio
kepimui	Aliejaus
gabalėlio	Sviesto