



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antienos širdelių „Stroganoff“



Gaminimas

1. **Antienos širdeles** pjauname į keturias dalis. Apvoliojame miltuose ir kepame keptuvėje su aliejumi kol gražiai apskrunda.
2. Į troškintuvą pilame aliejaus ir dedame pusžiedžiais pjaustytų svogūnų ir smulkintų česnakų. Apkepiname. Tada dedame pjaustytus pievagrybius ir apkepame. Sudedame antienos širdeles, pilame sultinio arba vandens ir troškiname apie 30min ant silpnos ugnies.
3. Pilame grietinėlės, dedame garstyčių, beriame druskos ir pipirų. Dar patroškiname apie 15min. Patiekiant pabarstome pjaustytais svogūnų laiškais.
4. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puota antienos širdelių
3	svogūnų
5 skiltelių	česnako
500 g	pievagrybių
500 g	riebios grietinėlės
2 v.š.	dižono garstyčių
0,5 l	sultinio arba vandens
	Miltų
	Druskos, pipirų
	Svogūnų laiškų
	Aliejaus kepimui