



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

ANTIENOS SKRANDUKAI SU KARIO PRIESKONIAIS



Gaminimas

1. Supjaustykite svogūną ir pakepinkite kol suminkštės.
2. Supjaustykite česnaką ir pakepinkite.
3. Supjaustykite ir pakepinkite pomidorus.
4. Kol kepa pomidorai, sumaišykite miltus su kario prieskoniais.
5. Suplakite kiaušinį. Merkite kiekvieną antienos skranduką į kiaušinio plakinį, tuomet į miltus su kariu ir į keptuvę, taip kartokite su kiekvienu skranduku. Apkepinus visus skrandukus dėti 10min. Į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kad iškeptų pilnai iš vidaus.

Už receptą dėkojame neatrasti skoniai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos skrandukų
200 g	Miltų
2 v.š.	Kario prieskonių
1	Šalotinis svogūnas
1 Skiltelė	česnako
5 vidutiniai	pomidorai
1	kiaušinis