



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Daržovių troškiny su antiena ir pievagrybiais



© www.ritosreceptai.lt

### Gaminimas

1. Ančių kulšeles nukauliname ,dalį riebalų pašaliname ir supjaustome gabaliukais.Dedame prieskonių ,įspaudžiame 2 skilteles česnako ir išmaišę paliekame pastovėti.Druskos dabar nedėkite.Kaulus pasilikite ,bus sriubai.
  - 2.Svogūną ,morką ,pievagrybius supjaustome ir pakepiname su sviestu ir vandeniu.Kepinti iki daržovės suminkštės ant vidutinės kaitros .Įdėjau šaukštelį ciberžolės.Kepinimo pabaigoje dėkite smulkintus krapus ir nukelkite nuo kaitros.Atidėkite į šoną.
  - 3.Antienos gabaliukus apvoliokite 1 v.š. miltų ir apkepinkite iki apskrudimo.
  - 4.Keptuvėje pakepinkite 1 v.š.miltų ,dėkite sviestą ir ištrinkite iki košelės.Po truputį pilkite sultinį,dėkite druskos,pipirų ir maišykite iki pradės tirštėti.Dėkite grietinę.
  - 5.Į troškintuvą dėkite mėsą ir užpilkite padažu.Troškinkite iki mėsa suminkštės.Ragaukite.Man pakako 15 min.
  - 6.Į troškinimo pabaigą dėkite daržoves,išmaišykite ir ragaukite.
- Tiekiamo su virtomis bulvėmis,bulvių koše ir mėgstamomis daržovių salotomis.  
Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile.....Rita.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
400 ml	sultinio
250 g	pievagrybių
2 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
4 skiltelės	česnako
žiupsnelis	šviežių krapų
2 v.š.	miltų
1 gabalėlis	sviesto
2 v.š.	riebios grietinės
mėgstamų	prieskonių mišinio
žiupsnelis	druskos, pipirų