

## DUCK STROGANOFF arba befstrogenas su antiena



### Gaminimas

Nulupkite ir smulkiai supjaustykite svogūną ir česnaką, tada smulkiai sutarkuokite citrinos žievelę. Grybus supjaustykite griežinėliais. Smulkiai supjaustykite petražoles.

2. Sumaišykite papriką, citrinos žievelę ir žiupsnelį druskos bei juodųjų pipirų ir naudokite antienaipagardinti.
3. Ant aliejumi įkaitintos keptuvės ant vidutinės kaitros pakepinkite svogūną ir česnaką, kol suminkštės. Padidinkite ugnį ir suberkite grybus bei sviestą. Troškinkite, kol grybai taps auksinės rudos spalvos, tada perkelkite viską iš keptuvės ant lėkštės.
4. Į tą pačią keptuvę įpilkite dar šiek tiek aliejaus ir 2-3 minutes kepkite antieną, vis pavartykite. Įmaišykite grybų ir svogūnų mišinį, supilkite stiprųjį gėrimą ir leiskite jam išgaruoti.
5. Nukelkite nuo ugnies ir įmaišykite grietinėlę bei petražoles.
6. Patiekite su išvirtais ryžiais.

Už receptą dėkojame BET PIRMAUSIA MAISTAS.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

340 g	Ančiukų kulšelių mėsos iš Lapino puotos
7-8	pievagrybių
1 skiltelės	česnako
1/2	svogūno galvos
saujos	Petražolių
žievelės	Citrinos
kepimui	Sviesto
30 ml	grietinėlės
šlakelio	stipraus gėrimo (brendžio arba viskio)
¾ a. šaukštelio	paprikos prieskonių
Mėgstamų	ryžių
	Druska, pipirai
kepimui	Alyvuogių aliejaus