

Kepenėlės su daržovėmis parūkytos anties filė "lizdeliuose"



Gaminimas

- Įkaitinkite orkaitę iki 190 C. Nulupkite ir apie pusės centimetro storio kubeliais supjaustykite svogūnus. Panašaus dydžio kubeliais supjaustykite papriką ir slyvas. Pievagrybius švariai nuvalykite ir supjaustykite apie 1 cm dydžio kubeliais.
- Keptuvėje įkaitinkite 1 su puse šaukšto aliejaus ir ant vidutinės ugnies su trupučiu druskos pakepkite svogūnus apie 5 minutes. Vis pamaišykite. Šiek tiek padidinkite ugnį ir suberkite pievagrybius, kepkite, kol šiek tiek apskrus. Tada įmaišykite paprikas, užberkite druskos ir kepkite apie 3 minutes, kol šios šiek tiek suminkštės. Galiausiai įmaišykite slyvas ir įtarkuokite česnako skiltelę. Pakaitinkite dar apie minutę. Išimkite daržoves į dubenį ir atidėkite į šalį. Paragaukit, padruskinkite ir papipirinkite.
- Supjaustykite kepenėles 1 cm dydžio gabalėliais, sulaužykite riešutus į smulkesnius gabalėlius. Keptuvėje įkaitinkite pusę šaukšto aliejaus, suberkite kepenėles, riešutus ir pakaitinkite, kol peršils, tada supilkite brendį ir pakaitinkite dar minutę - dvi.
- Nuimkite nuo ugnies ir sumaišykite su pakeptomis daržovėmis ir petražolėmis. Paragaukite, ar netrūksta druskos ar pipirų.
- Keksiukų formules atidžiai išklorkite antienos filė juostelėmis, kad gautųsi „krepšeliai“. Pripildykite juos pasiruoštu įdaru.
- Uždenkite folija ir orkaitės viduryje kepkite apie 30 minučių, tada foliją nuimkite ir dar pakepkite apie 10 minučių, kad apskrustų viršus. Skanaus!



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. ančiukų kepenėlės
2 v.š.	Aliejus
50 g.	Saldžioji raudonoji paprika
50 g.	Minkštos džiovintos slyvos
170 g.	Pievagrybiai
1 vnt.	Česnako skiltelės
1 v.š.	Brendis
40 g.	Graikiniai riešutai
80 g.	KITCHEN mė sūdytos - parūkytos antienos filė
1/2 v.š.	Smulkintos petražolės
Pagal skonį	Druska
pagal skonį	Šviežiai malti pipirai



Dėkojame MUKATANAS už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)