

Kepepinė duona



Gaminimas

1. Nuplautas **kepenėles** , **širdėles** ir šoninę sudėkite į puodą, - užpilkite vandeniu, pagardinkite prieskoninėmis daržovėmis, druska. Virkite 30 min.
2. Nupilkite sultinį, o išvirtus produktus atvėsinkite.
3. Atvėsintus produktus sumalkite, pagardinkite mėgstamais prieskoniais ir pilkite sultinio tiek, kad masė nebūtų sausa.
4. Paruoštą masę sudėkite į maistinė plėvele išklotą formą. Gerai suspauskite ir dėkite į šaldytuvą sustingti.
5. Patiekite su juoda duona, marinuotais agurkais.
Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile Rita.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 x 500 g	Lapino puota ančiuko kepenėlių
500 g	Lapino puotos šviežių ančiukų širdelių
500 g	riebesnės kiaulienos šoninės
prieskonių daržovių	salieras, petražolė
žiupsnelis	prieskonių mišinio
žiupsnelis	druskos