



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Keptos širdelės su marinuotais kelmučiais



Gaminimas

1. Nuo širdelių nupjaukite "riebaliuką" ir perpjaukite išilgai.
2. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus ir ant šiek tiek ant stipresnės nei vidutinės kaitros kepkite širdes ~10 min., arba tol kol gražiai apskrus.
3. Dėkite žiedais pjaustytus svogūnus, kepkite kol jie suminkštės. Tuomet dėkite marinuotus kelmučius, gabalėliais pjaustytus agurkus, medų, suberkite krapus, papriką, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite ir pakepkite keletą minučių, kol viskas sušils.
4. Patiekite su orkaitėje keptomis bulvytėmis ar kitu mėgstamu garnyru.

Skanaus :)

Už receptą dėkojame [Oditėlės blogui](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių ančiukų širdelių
2 nedidelių	svogūnų
150 g	marinuotų kelmūčių
3	marinuotų agurkų
1 v.š.	medaus
0,5 a.š.	džiovintų krapų
1 a.š.	malto raudonųjų paprikų
žiupsnelis	druskos, malto juodųjų pipirų;