



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

KEPTUVĒJE KEPTOS KEPENĒLĒS SU PIEVAGRYBIAIS IR SVOGŪNAIS



Gaminimas

1. Puode užvirkite vandenį, sudėkite lauro lapelius, pipirus, kepenėles.
2. Kai tik viskas užvirs, nuolat nugraibant putas, virkite ant vidutinės kaitros ugnies 10 min. Tuomet supilkite į kiaurasamtį, perliekite vandeniu ir palikite pastovėti.
3. Tuo tarpu susipjaustykite daržovės: svogūną - pusžiedžiais, česnaką ir pievagrybius - griežinėliais.
4. Kepenėles supjaustykite stambiais griežinėliais.
5. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus. Berkite visas daržovės ir ant stiprios ugnies kepkite keletą minučių nuolat maišant tol, kol jos suminkštės.
6. Tuomet sudėkite kepenėles, pakepkite dar keletą minučių.
7. Supilkite sojos, pomidorų padažą, vyno actą, įverkite cukraus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite. Pakaitinkite kelias minutes ir patiekite su mėgstamu garnyru.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	"Lapino puotos" ančiukų kepenėlių
2	lauro lapelių
4-5grūdelių	juodųjų pipirų
1	raudonojo svogūno
3 skiltelių	česnako
250 g	pievagrybių
2 v.š.	sojos padažo
4-5 v.š.	pomidorų padažo
1 v.š	raudono vyno acto
žiupsnelio	cukraus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų