



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

TORTILIJŲ UŽKANDĖLĖS SU ANČIUKŲ KEPENĖLIMIS



Gaminimas

1. Iš tortilijos stiklinės pagalba išspauskite paplotėlius (naudota 7cm skersmens stiklinė).
2. Imkite keksiukų formą, išdėliokite tortilijos paplotėlius, šiek tiek sulenkiant krašteliu. Kepkite 185 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol gražiai apskrus. Išimkite iš formos ir palikite atvėsti.
3. Puode užvirkite vandenį, sudėkite kepenėles, lauro lapelius, pipirus, įberkite žiupsnelį druskos ir kai užvirs, virkite apie 10-15 min. arba tol, kol išvirs. Tuomet supilkite į kiaurasamtį, perliekite šaltu vandeniu ir palikite atvėsti.
4. Marinuotus agurkus ir atvėsusias kepenėles supjaustykite smulkiais kubeliais.
5. Padažui išvardintus ingredientus sumaišykite dubenėlyje.
6. Į iškeptus tortilijos krepšelius dėkite kepenėles, agurką, kukurūzus ir ant viršaus uždėkite šiek tiek padažo.

Skanaus ;)

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Oditėlės Blogu.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA ančių kepenėlių
3 vnt.	lauro lapelių
6 vnt.	grūdėlių juodųjų pipirų
žiupsnelis	druskos
8 vnt.	vidutinio dydžio tortilijų
2	marinuotų agurkų
pagal poreikį	konservuotų kukurūzų
	Padažui:
3 v.š.	majonezo
3-4 v.š.	aštrių krienu
žiupsnelis	pjaustytų šviežių krapų
žiupsnelis	druskos