



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Troškinti ančių skrandukai garstyčių padaže su bulvių – moliūgų piurė



kviečiu į virtuvę

Gaminimas

1. Skrandukus dedame į puodą ir užkaičiame virti su druska, pipirais, lauro lapeliais.
2. Verdame apie 30 min.
3. Skrandukus perpjauname per pusę. Keptuvėje įkaitiname aliejų, jame pakepiname smulkintą svogūną, pjaustytą griežinėliais morką.
4. Daržovėms suminkštėjus, sudedame skrandukus. Beriame garstyčias, dedame sviestą ir pilame grietinėlę. patroškiname viską apie 10 – 15 min.
5. Bulve nuskutame ir perpjauname per pusę. Sudedame kubeliais pjaustytą moliūgą. Užpilame vandeniu, beriame druskos ir verdame apie 20 min, kol bulvės išvirs. Sugrūdame. Piurė gardiname ciberžole, sviestu ir truputį pašildyta grietinėle. Masę gerai išmaišome.
6. Į lėkštę dedame daržovių piurė ir skrandukų troškinio.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g	Lapino puota ančių skrandukai
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
2-4 vnt.	lauro lapeliai
2-4 vnt.	juodieji pipirai žirneliais
žiupsnelis	druskos
2 a.š.	garstyčių grūdėtų
150 ml.	grietinėlės
1 v.š.	sviesto
šlakelio	aliejaus
	Bulvių – moliūgų piurė:
4 vnt.	bulvės
200 g	moliūgo
50 g	sviesto
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	ciberžolės
100 ml	grietinėlės