



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Troškinti ančių skrandukai obuolių sultyse



### Gaminimas

1. Ančių skrandukus nuplaukite, nupjaukite plėveles ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Puode užvirkite vandenį, sudėkite lauro lapelius, suberkite juoduosius pipirus, druską ir dėkite skrandukus. Virkite apie 40 min. ant vidutinės ugnies.
3. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, sudėkite smulkiai pjaustytus svogūnus ir kepkite kol jie apskrus. Sudėkite šviežius čiobrelius, virtus skrandukus, supilkite obuolių sultis, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir troškinkite, kol sutirštės obuolių sultys.
4. Patiekite su mėgstamu garnyru.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių ančių skrandukų
1,5 l	vandens
2 vnt.	lauro lapelių
kelių grūdelių	juodųjų pipirų
1 vnt.	svogūnas
300 ml	obuolių sulčių
žiupsnelis	šviežių čiobrelių lapelių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų