

## Troškintos ančiukų kepenėlės



### Gaminimas

Kepenėles nuplauname ir nusausiname . Svogūnus supjaustome stambiais pusžiedžiais . Kepenėles apvoliojame miltuose ir sudedame į įkaitintą aliejų. Pabarstome druska ir kepame apie 5 min. Ant viršaus suberiame pjaustytus svogūnus (ugnį primažiname) ir kepame , kol svogūnai suminkštės ir taps auksinės spalvos. Skanaus

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	ančiukų kepenėlės „Lapino puota“
1 vnt	svogūno
2 v.š.	kvietinių miltų
60 g.	saulėgrąžų aliejaus
žiupsnelis	druskos