

Keptos triušio kepenėlės



Gaminimas

1. Šviežias triušių kepenėles pasūdykite druska, pagardinkite pipirais ir apvoliokite miltuose.
2. Apkepinkite ant silpnos ugnies kol gražiai apskrunda.
3. Pridėkite grietinės ir dar keletą minučių troškinkite.
4. Patiekite su keptomis bulvėmis ar bulvių koše, virtomis pupelėmis ar kitais garnyrais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušių kepenėlės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Apvoliojimui	Miltai
Šlakelio	Aliejus
1-2 v.š.	Grietinė