

## Aštrus troškiny su ančių skrandukais



### Gaminimas

1. Ančių skrandukus nuplaukite, nusausinkite ir šiek tiek pasmulkininkite.
2. Keptuvėje įkaitinkite du šaukštus aliejaus ir apkepinkite skrandukus.
3. Į puodą sudėkite kubeliais pjaustytas bulves, rėžiukais pjaustytus kopūstus, riekutėmis pjaustytas morkas ir uždėkite kepintus skrandukus.
4. Keptuvėje su likusiu aliejumi pakepinkite smulkintus svogūnus ir česnakus, kol suminkštės. Dėkite į puodą su daržovėmis. Sudėkite smulkintus aitrūsiosius pipirus, užberkite džiovintomis žolelėmis, užpilkite vandeniu, kad šiek tiek apsemtų daržoves ir troškinkite 40 min. Likus iki troškinimo pabaigos keliomis minutėmis sudėkite druską bei pipirus ir išmaišykite.

Skanaus.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Samčio užrašams!](#)  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių skrandukų
1 nedidelis	kopūstas
5 vnt.	bulvės
2 vnt.	svogūnai
2 vnt.	aitrūs pipirai
3 skiltelės	česnako
3 v.š.	aliejaus
žiupsnelis	dž. raudonėlio
žiupsnelis	dž. dašio
žiupsnelis	dž. čiobrelio
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų baltųjų pipirų