

Eršketas svogūnuose 20 minučių, 4 porcijos.

- Eršketas – 1 kg.
- Svogūnai – 500 g.
- Vanduo – 250 ml.
- Druska, malti pipirai.

Gaminimo eiga:



Supjaustome Eršketa pakankamai stambiais gabaliukais.
Nuvalome ir supjaustome svogūnus.



Sudedame į troškintuvą, įberiamė druskos, pipirų, įpilame
mažiau nei pusę stiklinės
vandens ir viską sumaišome.



Užvožiame dangtį ir troškiname 20 minučių.



Valgome su bulvėmis ar kitu mėgstamu garnyru. Skanaus 😊