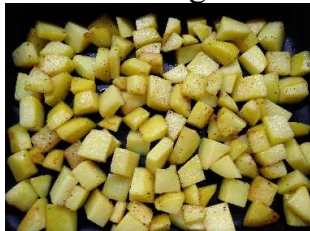


## Eršketo troškiny su daržovėmis

1h 20 min. 4 porcijos

- 400 gr. eršketų file be odos.
- 4 bulvės.
- 3 morkos.
- 1 baklažanas.
- 2 saldžiosios paprikos.
- 1 svogūnas.
- 4 česnako skiltelės.
- 2 šaukštai grietinės.
- 1 stiklinė pomidorų sulčių.
- Druska, pipirai ir kiti mėgstami prieskoniai.

Gaminimo eiga:



Žalias bulves supjaustyti kubeliais, pabarstyti druska ir prieskoniais ir lengvai paskrudinti keptuvėje.

Sudėti į kepimo skardą.



Prieskoniuotą žuvį 4 minutes pakepinti keptuvėje ir sudėti ant bulvių.



Pakepinti keptuvėje visas likusias daržoves ir uždėti ant žuvies.



Ant viršaus užpilame grietinės ir pomidorų sulčių mišinį.

Kepti 180°C orkaitėje 50-60 min.



Skanaus 😊.