

☐☐☐ **Sudėtinės dalys:** * Baravykai, marinuoti ar virti, 1 litras * Svogūnai, 2 vienetai *
Kiauliena, spirgučiai, 100 gramų
* Kiaulienos lašiniai, rūkyti, riekelė, 1 vienetas
* Sviestas , 100 gramų
* Bulvės, didelės, 6 vienetai
* Grietinė, ar grietinėlė, 100 mililitrų
* Druska , pagal skonį

Gaminimas:

Svogūnus supjaustome ir apkepinam svieste. Į kitą keptuvę dedame spirgučius, supjaustytus lašinukus ir pjaustytus baravykus. Viską pakepiname. Bulves nuplauname ir su lupena dedame virti į pasūdytą vandenį. Į keptuvę su baravykais sudedame svogūnus ir dar pakepam keletą minučių. Baigiant kepti pasūdome, pilame grietinėlę arba grietinę, išmaišome. Išvirtas bulves dedame kelioms minutėms (5 min) į įkaitintą orkaitę. Tiekiamė baravykus su virtomis su lupena bulvėmis, jas prapjauname kryžmai ir uždedame sviesto. skanaus!