

- 4 nesūdytos menkės nugarinė.
- 1 didelis svogūnas.
- 2 šaukštai medaus.
- 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios paprikos.
- 25 gr. kedro riešutų.
- 60 gr. razinų.
- 250 ml. Naminio žuvies sultinio.
- Pipirai.
- Miltai.
- Alyva.

PARUOŠIMAS:

Menkės nugarinę apibarstome miltais ir apkepame keptuvėje gerai įkaitintame aliejuje. Padedame į šoną.

Į puodą įpilame šiek tiek aliejaus nuo menkės kepimo ir pakepiname smulkiai supjaustytą svogūną.

Kai iškepa, dedame kedrinius riešutus, razinas, medų, papriką ir sultinį.

Suberiame pipirus ir leidžiame virti ant silpnos ugnies dešimt minučių.

Praėjus šiam laikui, sudedame menkę ir paliekame penkioms minutėms, įpusėjus apverčiame.