



Bulvių ir cukinijų kugelis su rūkytos antienos krūtinėle.



Gaminimas

Sutarkuojame bulves. Tarkuotą cukiniją nuspaudžiame ir įmaišome į tarkuotas bulves. Į bulvių masę įmaišome aliejų, pieną, kiaušinį ir druską su pipirais. Susmulkiname karštai rūkyta antienos krūtinėlę kubeliais ir įmaišome į bulvių ir cukinijų tarkį. Kepame vidutinio karščio (180 laips.) orkaitėje apie 1.5val. Pagardiname grietine! Skanaus!

Už receptą dėkojame Olive and brie

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos krūtinėlės.
8 vidutines	bulvės
1 vidutinė	cukinija
1	kiaušinis
50-60 ml	aliejaus
150 ml	pieno
žiupsnelis	Druskos ir pipirų