



JAUTIENOS KUKUKLIAI SU SŪRIO PADAŽU



Gaminimas

1. Visus kukuliams skirtus ingredientus sumaišome, suformuojame nedidelius kukulius ir apkepame ant keptuvės nedideliame aliejaus kiekyje.
 2. Padažui ištirpiname sviestą, suberiame miltus ir viską permaišome, tada pilame pienu, beriame prieskonius ir ant nedidelės kaitros viriame, kol padažas pradės tirštėti, gale suberiame sūrį ir viską gerai permaišome.
 3. Kukulius patiekiamo aplietus padažu su mėgstamu garnyru pvz. virtais ryžiais, bulvių koše ir pan...
- SKANAUS

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4x150 g	jautienos (naudojau burgerių kotletų mėsą iš kitchenme)
1	kiaušinio
2 šaukštų	kvietinių miltų
pagal skonį	druskos/maltų juodųjų pipirų/česnako granulių
šiek tiek	aliejaus kepimui
	Padažui:
250 ml	pieno
50 g	sviesto
1 šaukšto	kvietinių miltų
1 šaukštelio	malto muskato
50 g	tarkuoto fermentinio sūrio
pagal skonį	druskos