

Mėsos kukuliai grietinėlės padaže



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos maltinių
200 g	maltos kiaulienos
1 didelis	svogūnas
3 skiltelės	česnako
1	kiaušinis
50 g	kietojo sūrio
pagal skonį	druskos, pipirų
Saujelė	smulkintų petražolių
kepimui	aliejaus
	Padažui:
1 v.š.	sviesto
2 v.š.	miltų
250 ml	jautienos/ vištienos sultinio
150 ml	grietinėlės
1 a.š.	dijono garstyčių
pagal skonį	druska, pipirai

Gaminimas



Dubenyje sumaišome maltą mėsą, smulkintą svogūną, kietąjį tarkuotą sūrį, smulkintas petražoles, sutraiškytą česnaką, kiaušinį, druską ir pipirus. Viską gerai išmaišome iki vientisos masės.



Rankomis suformuojame nedidelius rutuliukus. (Gavosi 17 kukulių)



Iškaitiname keptuvę su šlakeliu aliejaus ir apkepame kukulius iš visų pusių, kol gražiai apskrus.



Kukulius ištraukiame iš keptuvės ir toje pačioje keptuvėje išlydome sviestą.



Išberame miltus ir maišome, kol masė taps vientisa. Tai padės sutirštinti padažą.



Po truputį pilame grietinėlę ir sultinį, vis maišydamas šluotele, kad nesusidarytų gumuliukų.



Berame druskos, pipirų bei dijono garstyčias. Verdame ant mažos ugnies apie 5 minutes, kol padažas sutirštės.



Šudedame iškeptus kukulius į padažą ir troškiname dar apie 10 minucių kol mėsos kukuliai pilnai išsitroškins.

Kristina Grit

Atgal į receptų sąrašą