



„Škotiški“ kiaušiniai arba kiaušiniai „marškinėliuose“



Gaminimas

1. Pirmiausia išverdame putpelių kiaušinius, nulupame ir padedame atvėsti. Iš triušienos dešrelių išspaudžiame mėsą į ją mušame vieną kiaušinį (daugiau nieko dėti nereikia, nes pačių dešrelių skonis tobulas) ir gerai išminkome.
2. Į vieną lėkštę dedame miltus, į kitą maltus džiovintus, o dar viename dubenyje išplakame du kiaušinius.
3. Imame gabaliuką dešrelių mėsos, padarome blyną ant jo dedame putpelės kiaušinį ir gerai jį aplipdome mėsa.
4. Tokius kukulius apvoliojame miltuose, kiaušinio plakinyje ir maltuose džiovintuose (galima paniruoti du kartus).
5. Puode kuriame virsime kukulius užkaitiname aliejų, dedame juos ir verdame ant nedidelės kaitros kol gražiai apskrunda.
6. Patiekiamo su mėgstamu garnyru ir salotomis.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 pakuočių	Kitchen me triušienos dešrelių
10	putpelių kiaušinių
3	kiaušinių
stiklinės	miltų
Stiklinės	maltų džiovintų
virimui	aliejaus