

Sultingi kibinai su antiena ir pievagrybiais



Gaminimas

1. Sviestą sutarkuokite per burokinę tarką ir sumaišykite su miltais. Išminkykite ir sutrinkite tarp pirštų, kad gautųsi trupiniai. Maišant įdėkite grietinę, šaukštelį druskos ir įmuškite du kiaušinius. Tešlą išminkykite ir palikite šaltai pastovėti kol paruošite įdarą.
2. Antienos pjausnius susmulkinkite smulkintuvu ir sudėkite į didesnį dubenį. Sudėkite: gabėliais supjaustytą rūkytą antienos filė, susmulkintą svogūną ir stambiau supjaustytus pievagrybius.
3. Paimkite dalį tešlos, iškočiokite ją iki vidutinio storio (~4 mm) ir su kiek mažesniu nei sprindžio skersmens dubenėliu išspauskite apskritimus. Ant tešlos apskritimo dėkite šaukštą įdaro. Tešlą lenkite pusiau ir užspauskite galus. Suformuokite pynele.
4. Pynelės formavimas. Kairės rankos smilių uždedu ant tešlos kraštelio, o iš kitos pusės prilaikau nykščiu. Dešinės rankos smiliai dešiniau esantį tešlos kraštelį lenkiu ant kairės rankos smiliaus nago, šį pirštą patraukiu ir tešlą tvirtai prispaudžiu jo vietoje. Viena bangelė suformuota. Keliauju dešiniau ir kartoju tą patį. Ir taip per visą kibino kraštelį.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Kepimo formą iškllokite kepimo popieriumi, sudėkite kibinus. Kiaušinį išplakite su žiupsneliu druskos. Plakiniu aptepkite kibinus. Kepkite orkaitėje ~40 min.



INGREDIENTAI

	Įdarui:
350 g	Kitchen me antienos filės pjausniai
200 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos filė
2 vnt	svogūnų
100 g	pievagrybių
	Tešlai:
200 g	sviesto
500 g	miltų tešlai ir dar šiek tiek pabarstyti stalui
200 g	grietinės (naudokite liesą)
3 vnt	kiaušinių (2 tešlai, 1 aptepimui)
1 a.š.	druskos

Skanaus!

Už receptą dėkojame <https://www.facebook.com/patikrintireceptai/>
Atgal į receptų sąrašą