

Virtiniai su bulvėmis, varške ir antiena



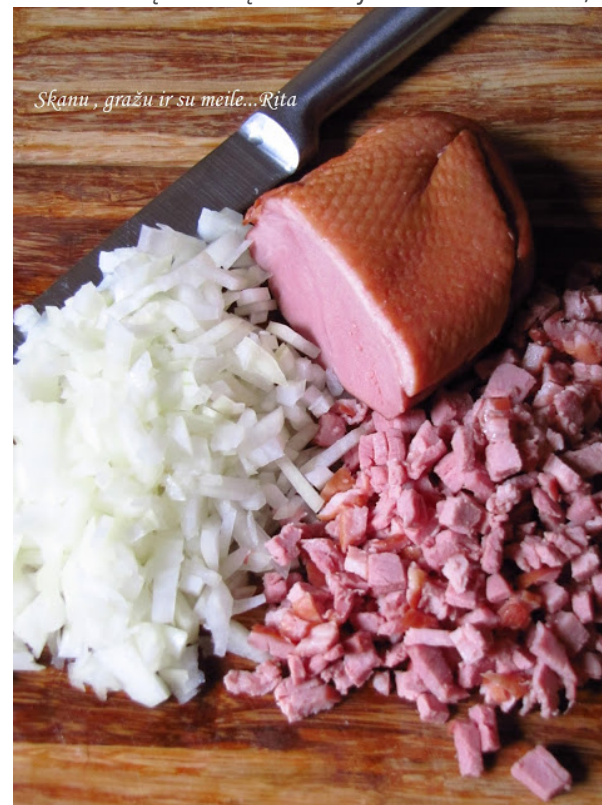
Gaminimas

Tešlos gaminimas:

1. Užvirkite puode vandenį su aliejumi, druska ir įberkite 80 g miltų. Maišykite kol masė atsoks nuo puodo sienelių ir taps vientisa.
2. Į atvėsusią tešlą įmuškite kiaušinį ir išsukite.
3. Miltais pabarstykite stalą, dėkite tešlą ir po truputį minkant berkite miltus. Tešlos gaminimo eigoje matysite ar miltų trūksta ar jau užtenka. Tešla turi būti minkšta, elastinga, nelimpanti prie rankų. Tai ženklas, kad miltų jau užtenka. Nepridėkite miltų per daug, nes tešla bus per kieta ir sunkiai kočiosis.
4. Paruoštą tešlą susukite į plėvelę ir dėkite 20 min. į šaldytuvą.

Įdaro gaminimas :

1. Išvirkite ir sutrinkite bulves.
2. Nulupkite ir susmulkinkite svogūnus. Vienas svogūnas bus įdarui, kitas padažui.
3. Susmulkinkite beveik visą pakuotę 220 g antienos krūtinėlės. Pusė kiekio taip pat bus padažui.
4. Smulkintus svogūnus pakepinkite ir dėkite antieną. Visą masę dar šiek tiek pakepinkite.
5. Pertrintą varškę sumaišykite su bulvėmis, dėkite pusę svogūnų ir antienos. Pagardinkite druska ir pipirais.



Virtinių gaminimas:

1. Atvėsintą tešlą dalinkite į tris dalis.
2. Vieną tešlos dalį dėkite ant miltais pabarstyto stalo ir plonai iškočiokite blyną. Kitas tešlos dalis laikykite uždegtas, kad nedžiūtų.
3. Stiklinės ar taurės pagalba išspauskite apskritimus.
4. Į apskritimo vidurį dėkite po 1 arbat. š. įdaro. Apskritimą perlenkite, kraštus užspauskite ir užtvirtinkite šakute.
5. Pagamintus virtinius uždenkite, kad nedžiūtų ir toliau galite gaminti kitus.
6. Į pasūdytą verdantį vandenį dėkite paruoštus virtinius ir jiems iškilus į paviršių virkite apie 5 minutes.
7. Valgykite su grietine ir kepintų svogūnų bei antienos padažu. Skanūs ir šalti. Bet skaniausi kitą dieną pakepinti su sviestu keptuvėje. Skanaus!

INGREDIENTAI

	Tešlai:
250 ml.	Vanduo
2 v.š.	Tirpintas sviestas arba aliejus
1 vnt.	Kiaušinis
80 g.	Miltai (plikymui)
350-480 g.	Miltai
Pagal skonį	Druska
	Įdarui:
100 g.	KITCHEN me karštai-rūkyta antienos krūtinėlių filė
4 vnt.	Bulvės (vidutinio dydžio)
200 g.	Varškė
1 vnt.	Svogūnas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
100 g.	KITCHEN me karštai-rūkyta antienos krūtinėlių filė
1 vnt.	Svogūnas
Pagal poreikį	Grietinė
Pagal skonį	Druska



Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)