

Antienos maltinukai su sūriu ir špinatais



Gaminimas

1. Antienos mėsa sumalkite, įberkite į ją prieskonių, suberkite pjaustytus špinatus ir žalumynus, tarkuotą sūrį, smulkiai pjaustytą svogūną, įmuškite kiaušinį, viską gerai išmaišykite.



2. Iš pasiruoštos mėsos formuokite maltinukus, apvoliokite juos žirnių miltuose ir apkepkite iš kiekvienos pusės.



3. Jiems apkepus įpikite 0,5 puodelio karšto vandens ir troškinkite uždengus dangčiu, kol išgaruos vanduo.



4. Patiekti galite su saliero-bulvių koše: bulves išvirkite su pjaustyto saliero gumbo gabaliukais santykiu 1:4. Tuomet viską sutrinkite su virintu pienu, sviestu ir krapais. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšelių mėsa (troškinti, kepti)
1 vnt.	Svogūnas (mažas)
Sauja	Špinatai
Pagal poreikį	Krapai
Pagal poreikį	Petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Vištienos prieskoniai
Pagal skonį	Raudonosios paprikos milteliai
100 g.	Fermentinis sūris
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal poreikį	Žirnių miltai
Pagal poreikį	Aliejus

[Atgal į receptų sąrašą](#)