



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Bulviniai vėdarai su antiena



### Gaminimas

Bulves sutarkuokite elektrine tarka kartu su svogūnais. Į masę įmuškite kiaušinius, pagardinkite druska ir pipirais. Dėkite į skardą ir kepkite apie 60 min. Kol kepa vėdarai pasiruoškite mėsytę. Į keptuvę įpilame šlakelį aliejaus, išspaudžiame skiltelę česnako ir apkepame apie 10 min. Pabarstome mėgstamais prieskoniais. Patiekiami su iškepusiais vėdarais.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

340 g.	antienos kulšelių mėsos
2 kg	bulvės
1 vnt.	kiaušinis
1 vnt.	svogūnas
1 skiltelė	česnako
žiupsnelis	druskos, pipirų
keletos	kiaulių žarnų