

## Greita užkepėlė



### Gaminimas

Česnaką susmulkinti ir dėti į įkaitintą keptuvę.  
Apkepti kol pasklis česnako kvapas.  
Dėti susmulkintą mėsą, apkepti.  
Užberti druskos, pipirų.  
Apkeptą mėsą dėti į kepimo indą.  
Ant viršaus uždėti susmulkintas daržoves.  
Šaldytos tešlos lakštą pakočioti ir gražiai uždėti ant viršaus.  
Švelniai pabadyti su peiliu ar šakute.  
Šauti į orkaitę, įkaitintą iki 180 laipsnių ir kepti apie 40 min.  
Papjaustyti pomidorų, salotų ir skanauti.

Nuėmus iškepusią tešlą pasklinda nuostabus kvapas!

Mamos virtuvės paslaptys

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

350 g	Lapino puota ančių kulšelių mėsa
keletos	saldžios bulvės
pusė	brokolio
	moliūgo
1 skiltelė	česnako
1	šaldytos tešlos lakšto
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
keletos	pomidorų
mėgiamų	salotų