

## Kaip greitai namie pasigaminti mini kibinus: pavydės net karaimai



### Gaminimas

1. Į trintuvo indą sudėkite gabaliukais pjaustytą atšaldytą VILNIUS margariną „Kepiniams“, suberkite miltus, pasūdykite ir sutrinkite iki smulkių kruopelyčių.
2. Suberkite viską į didelį dubenį, supilkite kefyrą ir užminkykite tešlą. Padėkite ją valandai į šaldytuvą.
3. LAPINO PUOTA šviežią ančių kulšelių mėsą (troškinti, kepti) ir svogūną sudėkite į trintuvo indą ir sukrapokite. Įberkite druskos, juodųjų pipirų. Permaišykite ir sudėkite smulkiai pjaustytus pievagrybius. Viską išmaišykite.
4. Atšaldytą tešlą suformuokite į volelį, supjaustykite nedideliais gabaliukais. Suformuokite blynelius. Į viduriuką dėkite įdaro ir suformuokite kibinukus.
5. Sudėkite juos į kepimo popieriumi išklotą skardą ir patepkite kiaušiniu. Kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 35–40 min.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

200 g	VILNIUS margarino „Kepiniams“
450 g	miltų
žiupsnelis	druskos
200 ml	kefyro
patepti	Kiaušinio
	[darui:
340 g	LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
1	didelio svogūno
žiupsnelis	Druskos, juodųjų pipirų
200 g	pievagrybių