

## Kibinai su antiena



### Gaminimas

Ančių mėsos gabalėlius dar susmulkinti iki mažų gabalėlių. Svogūną smulkiai sukapti, sudėti prie antienos. Gausiai berti prieskonių. Sudėti grietinę. Gerai išmaišyti, uždengti ir padėti į šaldytuvą. Tešlai miltus sumaišyti su druska, sudėti į virtuvinį kombainą. Sudėti bagalėliais pjaustytą sviestą ir pulsuoti koks sviestas įsimaišys į miltus. Visą masę išversti ant stalo, padaryti duobutę, įmušti kiaušinį ir sudėti grietinę. Viską paminkyti ir suspausti į vientisą rutulį. Jį įvynioti į maistinę plėvelę ir padėti į šaldytuvą apie 20min. Tešla iškočioti, išpausti norimo dydžio apskritimus ir dėti mėsos įdaro. Maksimaliai kiek tilps :) Užspausti krastelius, aptepti paplaktu kiaušiniu ir dėti kepti į iki 180C įkaitintą orkaitę apie 30min.

Už receptą dėkojame Žiupsnio meilės ir pipirų  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 pakuotės	Lapino puota ančių kulšelių mėsos
Nedidelis	svogūnas
žiupsnelis	Druska, pipirai, čiobreliai, raudonėliai
1 valg.š.	grietinės
	Tešlai:
400 g	miltų
200 g	sviesto (šalto)
žiupsnelis	Druskos
1	kiaušinis
160 g	grietinės