LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Mafinai su antiena

Gaminimas

Ant nedidelės ugnies įkaitiname keptuvę su šlakeliu aliejaus.
 Svogūną supjaustome ir pakepiname su paprikos milteliais apie kelias minutes.
 Ugnį padidiname, antieną supjaustome nedideliais gabalėlias, sumaišome su druska ir pipirais ir sudedame į keptuvę. Viską pakepiname apie 5-7 minutes.
 Leidžiame atvėsti.
 Orkaitę įkaitiname iki 190°C temperatūros.
 Miltus, kepimo miltelius, druską ir pipirus sumaišome ir persijojame į dubenį.
 Atskirame inde sumaišome kiaušinį, aliejų, citrinos žievelę ir sultis.
 Supilame grietinę, tarkuotą sūrį ir viską gerai išmaišome.
 Masę supilame į miltų mišinį, ten pat sudedame keptą kalakutieną su svogūnais ir išmaišome. Pasistenkite tešlos nepermaišyti.
 Paruoštą tešlą paskirstome į 6 silikonines formeles.
 Kepame apie 20 min., kol gražiai apkeps.
 Iškeptus mafinus ištraukiame iš orkaitės ir dar šiltus valgome su kefyru :)

Už reeptą dėkojame Svajojančiams Olandui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kulšelių mėsos
1	svogūno
¼ arb.š.	druskos
¼ arb.š.	maltų pipirų
šlakelio	aliejaus
150 g	miltų
125 g	grietinės
60 g	aliejaus
40 g	tarkuoto sūrio
1 didelio	kiaušinio
1	citrinos žievelės
2 arb.š.	citrinos sulčių
½ arb.	saldžios paprikos miltelių
½ arb.š.	kepimo miltelių
½ arb.š.	druskos
¼ arb.š.	maltų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/mafinai-su-antiena.htm?tpl=pdf&type=fox