

Maltiniai a'la burgeriai



Gaminimas

1. Sumalkite kartu LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsą, LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelių mėsą ir svogūną.
2. Suberkite 2 šaukštus avižinių dribsnių, prieskonius, supilkite grietinėlę ir sudėkite garstyčias ir smulkintas žoleles. Viską gerai išmaišykite, gerai išmušdami į dubenį.
3. Drėgnomis rankomis suformuokite maltinius, apvoliokite juos likusiuose avižiniuose dribsniuose ir kepkite įkaitintame lydytame svieste.
4. Paskrudinkite šoninę orkaitėje. Padažui sumaišykite visus produktus.
5. Paskrudinkite brijošę ir patiekite maltinius su padažu, šonine, brijoše ir šviežių daržovių salotomis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
200 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelių mėsos
1 vid.	dydžio svogūno
3 šaukštų	maltų avižinių dribsnių
1 šaukšto	grūdėtųjų garstyčių
1-2 šaukštų	smulkintų prieskoninių žolelių
50 ml	grietinėlės
1 šaukštelio	džiovinoto raudonėlio
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
kepimui	Lydyto sviesto
6-8 riekelių	šaltai rūkytos šoninės
100 g	majonezo
1 šaukšto	citrinų sulčių
1 šaukšto	rūkytos paprikos
1 šaukšto	aitriosios paprikos
1 šaukštelio	česnako granulių

