

Maltiniai paprikų padaže



Gaminimas

1. Užmerkite batoną piene 10 min.
2. Sumalkite kartu LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsą, lengvai nuspaustas batono riekes ir svogūną. Sumaišykite su LAPINO PUOTA smulkinta triušiena.
3. Pasūdykite, įberkite pipirų, paprikos ir smulkintas žoleles. Viską gerai išmaišykite, gerai išmušdami į dubenį.
4. Drėgnomis rankomis suformuokite maltinius ir kepkite įkaitintame lydytame svieste, kol gražiai apskrus.
5. Į kepimo formą supilkite lečo ir ant viršaus sudėkite maltinius. Kepkite įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje dar apie 20 min.
6. Jeigu neturite lečo, pamėginkite patroškinti maltinius daržovių padaže gaminimui.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA šviežios ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
1 vid.	dydžio svogūno
50 ml	pieno
2 riekių	batono be plutelės
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
kepimui	Lydyto sviesto
1 šaukšteliu	aitriosios paprikos
0,75 l	stiklainio lečo