

Nuostabaus skonio maltinukai mažiems



Gaminimas

Mėsą sumalkite, svogūną smulkiai supjaustykite, morką sutarkuokite, duoną sudėkite išmirkytą piene, įmuškite kiaušinius ir sudėkite prieskonius. Viską gerai sumynkykite. Formuokite maltinukas. Lengvai apkepinkite GHEE svieste. Baigus kepti sudėkite į puodą užpilkite verdančiu daržovių sultiniu ir troškinkite apie 20 min. Maltinukus patiekite su baltu padažu ir bulvių koše. Garnyrą pasirinkite koks Jums patinka.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsa
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
3 riekelės	baltos duonos
50 g	pieno
2 vnt.	kiaušiniai
žiupsnelis	druskos, pipirų,
žiupsnelis	žolelių prieskoniai