

Kalakutienos kukulaičiai



Gaminimas

1. **Smulkintą kalakutieną** sumaišykite su recepte išvardintais produktais ir padarykite kukulaičius ir apkepinkite keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
2. Iškeptus kukulaičius išimkite iš keptuvės.
3. Į keptuvę, kurioje kepė kukulaičiai, įdėkite sviesto, o jam ištirpus suberkite miltus ir išmaišykite.
4. Galiausiai supilkite sultinį, grietinėlę. Kai padažas pradės tirštėti, sudėkite kukulaičius ir juos trumpai apkepkite.
5. Kukulaičiai pagaminti, pagardinkite su prieskoninėmis žolelėmis ir patiekite su Jums patinkančiu garnyru. Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600-700 g	Lapino puota švž. smulkintos kalakutienos
2 vnt.	kiaušinių
1 vnt.	svogūno
3-4 v.š.	džiūvesėlių
žiupsnelis	kalakutienos prieskonių
žiupsnelis	druskos, pipirų, prieskoninių žolelių
kepimui	aliejaus
	Padažui:
400 ml	sultinio
200 ml	grietinėls naudoju 12 %
1 v.š.	miltų
50 g	sviesto