

Kibinai su malta kalakutienu ir pievagrybiais



Gaminimas

1. Pirmiausia pasigaminkite tešlą, nes jai reikės "atvėsti" šaldytuve. Kad geriau sektųsi lipdyti kibinus, paimame sviestą - jį arba sutarkuojame, arba sutriname su miltais, taip, kad sviestas ir miltai susimaišytų ir būtų birūs trupiniai.
2. Į sviestą su miltais muškite kiaušinius, dėkite grietinę ir berkite druska. Viską išmaišykite iki vientisos masės - tešla turi būti kietoka ir nelipni. Dėkite ją į šaldytuvą.
3. Kol tešla vėsta pasigaminkite mėsos įdarą. Į Malta kalakutienu dėkite pjaustytus pievagrybius, kubeliais kapotus svogūnus, smulkintus česnakus, berkite prieskonius. Viską gerai išmaišykite, kad kibinai būtų sultingesni įdėkite šaukštą grietinės.
4. Atvėsus tešlai imkite po mažą jos gabaliuką, padarykite apvalų "blyną" į vidurį dėkite mėsos įdaro ir suvyniokite.
5. Paviršių ištepkite kiaušinio plakiniu ir pabarstykite sezamo sėklomis.
6. Orkaitėje kepkite apie 30 min. 180 laipsnių karštyje. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutienu
150 g.	Grietinė
150 g.	Kepimo sviestas
400 g.	Miltai
2 žiupsneliai	Druska
3 vnt.	Kiaušiniai
5-6 vnt.	Pievagrybiai
1 vnt.	Svogūnas
2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal skonį	Malti rūkytos paprikos milteliai
1 v.š.	Grietinė arba Majonezas