

Kijevo kotletai su varške



Gaminimas

1. Iš mėsos, varškės bei prieskonių suminkykite faršą, suformuokite kotletus ir į jų vidų įdėkite gabalėlius sušaldyto sviesto.
2. Kotletus pavoliokite kiaušinių plakinyje, džiovėsiuose, tai pakartokite dar kartą ir tuomet kotletus virkite aliejuje ant silpnos ugnies apie 20 minučių. Gruzdintuvėje virti reikia trumpiau - apie 10 min.
3. Patiekite su klasikiniu garnyru - grietinėlėje troškintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1000 g.	Lapino puota švž. smulkintos kalakutienos
200 g.	Varškė
3 vnt.	Kiaušiniai
200 g.	Sviestas
Pagal skonį	Mėsos prieskoniai
Pagal poreikį	Džiuvėsėliai
Pagal poreikį	Aliejus
100 ml.	Grietinėle
1 pakuotė	Šaldytų daržovių miškas (Morkos ir žirneliai)