

Kotletukai "Kosmosas"



Gaminimas

1. Į smulkintą kalakutieną įmuškite kiaušinį, supilkite grietinėlę, sudėkite dalį džiūvėsėlių ir prieskonių pagal skonį.
2. Viską gerai išmaišykite ir suformuokite rutulio formos maltinius, juos apvoliokite džiūvėsėliuose.
3. Paruoštus maltinius dėkite į įkaitintą sviestą ir keletą minučių pakepinkite.
4. Nuplautą cukiniją supjaustykite maždaug 1 cm griežinėliais, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir ištrinkite druska.
5. Ant aliejumi išteptos skardos sudėkite cukinijas ir ant jų suformuotus, apkeptus kalakutienos maltinius, tuomet viską apipilkite likusiu sviestu ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 15 - 20 minučių.
6. Maltinius su cukinija padekoraukite ir patiekite su mėgstamu garnyru. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkintos kalakutienos krūtinėlė
100 g.	Džiūvesėliai
80 g.	Grietinė
2 vnt.	Kiaušiniai
Pagal poreikį	Sviestas
Pagal skonį	Cukinija
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai