



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Netikras zuikis iš kalakutienos



### Gaminimas

1. Į vieną indą sudėkite visą paketį smulkintos kalakutienos, suberkite džiovintus, įmuškite kiaušinį, įdėkite supjaustytus marinuosius agurkėlius bei marinuosius šampinjonus, smulkiai sukaptą svogūną bei česnako skilteles. (Jei patinka, į mėsos masę taipogi galima įdėti ir nedidelį indelį konservuotų kukurūzų).
2. Paprieskoniukite norimais prieskoniais (galima įdėti ir smulkiai sukaptą šviežių prieskoninių žolelių). Viską gerai išmaišykite.
3. Gautą masę dėkite į kepimo formą (galima kepti arba pyrago formelėje, arba indeliuose, skirtuose keksams).
4. Kepkite orkaitėje, įkaitintoje iki 200C, 40min. Prieš kepimo pabaigą (iki 5min), visą netikro zuikio viršų ištepkite kečupu ar pomidorų tyrė ir baikite kepti. Pateikti galima tiek su šviežiomis, tiek su marinuotomis daržovėmis bei buvėmis ar bulvių koše. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|               |  |
|---------------|--|
| 1300 g.       | Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena      |
| 1 vnt.        | Kiaušinis                                    |
| 1/2 stiklinės | Džiūvėsėliai                                 |
| 3-4 vnt.      | Marinuoti agurkėliai                         |
| 250 ml.       | Marinuoti šampinjonai                        |
| 1 vnt.        | Svogūnas                                     |
| 2-3 skiltelės | Česnakas                                     |
| 4-5 v.š.      | Kečupas ar pomidoro tyrė                     |
| Pagal skonį   | Pipirai ir mėgstami prieskoniai (be druskos) |