



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 marinuotus agurkėlius bei marinuotus 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)