

Reginos netikras ZUIKIS iš maltos kalakutienos



Gaminimas

1. Didelės paslapties čia nėra, visus ingredientus sumaišykite su faršu, susmulkinkite svogūną ir česnaką, ir dar kartą gerai išmaišykite.
2. Tuomet faršą padalinkite į dvi dalis, suvilgykite rankas vandeniu ir formuokite zuikius.
3. Svarbiausia, juos gerai "išmušti" kad neliktų oro - tuomet zuikis bus vientisas, nekorėtas ir nepertrūks kepant.
4. Jei norite zuikį papuoškite ausytėmis iš lauro lapų ir akytėmis iš pipirų.
5. Įkaitinkite orkaitę ir kepkite apie 60 minučių. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1200 g	Lapino Puota švž. smulkinta kalakutiena
3 v.š.	Miltai
3 v.š.	Manų kruopos
2 vnt.	Kiaušiniai
Pagal skonį	Druska
Žiupsnelis	Juodieji pipirai
Žiupsnelis	Lauro lapai
Pagal skonį	Prieskoniai maltai mėsai
1 vnt. didelis	Svogūnas
1 vnt.	Saldi maža paprika
4 vnt. (skiltelės)	Česnakai
Pagal skonį	Vorčesterio padažas