

## Riestainių užkandėlė



### Gaminimas

1. Riestainius užpilkite pienu ir palikite išbrinkti, mirkykite iki tol, kad nebūtų labai kietos, bet ir labai minkštų nereikia.
2. Smulkintus svogūnus pakepinkite ant sviestuko keptuvėje, kartu pakepinkite norimus prieskonius, sumaišykite su druska, faršu, kiaušiniu.
3. Riestainius ištraukite iš pieno, dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, į vidurį įdėkite faršo su kaupu, užberkite nemažai sūrio ir kepkite iki 180 C laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 20 min. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena
6 vnt.	Riestainiai
500 ml.	Pienas
2 vnt.	Kiaušiniai
1 vnt. didelis	Svogūnas
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Druska
Žiupsnelis	Čiobreliai