

## Čeburekai su triušiena ir saulėje džiovintais pomidorais



### Gaminimas

1. Į dubenį pilame kefyro, mušame kiaušinius ir beriame žiupsnį druskos. Išplakame. Dedame persijotus miltus su kepimo milteliais. Minkome tešlą, ji turi būti truputį lipni. Kad minkyti būtų lengviau rankas patepkite aliejumi. Tešlą padalijame į vienodus gabaliukus (aš dariau 15vnt.).
2. Į dubenį dedame smulkintą **triušieną**, dedame smulkintus saulėje džiovintus pomidorus, svogūną ir česnaką. Beriame druskos, pipirų ir mairūno. Įpilame mineralinio vandens. Išmaišome.
3. Tešlos gabaliukus iškočiojame, ant vieno krašto dedame įdarą, užlenkiame ir krašteliu užspaudžiame.
4. Verdame įkaitusiame aliejuje kol gražiai apskrunda.
5. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

	Tešlai reikės:
250 g	kefyro
2	kiaušinių
Žiupsnis	druskos
450 g	miltų
	Įdarui reikės:
500 g	Lapino puota smulkintos triušienos
100 g	saulėje džiovintų pomidorų
100 g	mineralinio vandens
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
	Druskos, pipirų, mairūno