

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 |