

## Gardūs "kiškio" šulinėliai



### Gaminimas

1. Šviežią maltą triušieną sumaišykite su prieskoniais - kvapniaisiais pipirais, druska, svogūnų milteliais, įmuškite kiaušinį ir dėkite džiovintus, jeigu neturite puikiai pasitarnaus ir miltai.
2. Dalį masės išilgai paskirstykite ant sluoksniuotos tešlos, susukite, užspauskite kraštus ir supjaustykite norimo storio šulinėlius.
3. Dedame ant skardos ir apibarstome sezamo sėklomis, raudonėliu.
4. Kepkite 180 C orkaitėje 45 - 60 min.
5. Iki pabaigos likus 10 min apšlakstykite pyragaičius plaktu kiaušiniu. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
500 g.	Sluoksniuota tešla
2 vnt.	Kiaušiniai
Pagal poreikį	Džiuvėsėliai
Pagal skonį	Malti kvapnieji pipirai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Svogūnų milteliai
Pagal skonį	Sezamo sėklai