

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 sluoksnuotos 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. | Sluoksnuota tešla |
| 2 vnt. | Kiaušiniai |
| Pagal poreikį | Džiuvėsėliai |
| Pagal skonį | Malti kvapnieji pipirai |
| Pagal skonį | Druska |
| Pagal skonį | Svogūnų milteliai |
| Pagal skonį | Sezamo sėklai |