

## Kepti orkaitėje ravioliai



### Gaminimas

1. Pradėkite nuo įdaro. Triušienos mėsą susipjaustykite smulkiais kubeliais, įtrinkite su vištienos prieskoniais, pipirais, soja. Įkaitinkite keptuvę, pilkite aliejaus, apkepinkite aukštoje temperatūroje, kol gražiai apskrus. Atvėsinkite.
2. obuolius smulkiais kubeliais supjaustykite, sumaišykite su feta ir kietuoju sūriu. Įmaišykite triušieną.
3. Tešla: Dubenyje miltus sumaišykite su muskatu ir druska. Kitame dubenyje sumaišykite kiaušinius su vandeniu. Lėtai pildami sumaišykite šias dvi masės, nuolat maišant.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros.
5. Iš tešlos iškočiokite kiek įmanoma plonesnį kvadratinį blyną. Padalinkite pusiau.
6. Ant vieno lakšto pasidarykite žymeles ties kur dėsite įdarą. Palikite vieną nuo kito bent po 2-3 cm.
7. Ties žymėm dėkite po šaukštą įdaro. Ant visko dėkite lakštą, kuris liko, sutvirtinkite šonus. Supjaustykite kiekvieną raviolį ir šlapiais pirštais užspauskite visų kampus.
8. Sudėkite į kepimo skardą ir iššpekite kiaušinio plakiniu.
9. Kepkite apie 15 min, kol gražiai paruduos.
10. Valgykite tik karšus. Skaniausia.
11. Viduje ganėtinai skysta, todėl padažo nėra reikia, galite tiesiog išspausti citrinos. Skanaus!



### INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos juostelės
1 vnt.	Obuolys
50 g.	Smulkiai tarkuotas kietasis sūris
2 v.š.	Fetos sūris
Pagal skonį	5 rūšių juodieji pipirai
Pagal skonį	Vištienos prieskoniai
Šlakelis	Soja
Pagal poreikį	Aliejus
1 vnt.	Kiaušinis
	Tešla:
600 ml.	Vanduo
2 vnt.	Kiaušiniai
2 ir 1/2 stiklinės	Miltai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Maltas muskatas



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [KitchenObsession](#) už receptą!