

Kibinai su triušiena



Gaminimas

Pasiruošiame tešlą. Kiaušinius įmušame į dubenį. Įdedame šaukštelį druskos, beveik visą grietinę (pasiliekam vieną didelį šaukštą mėsai) ir išplakame. Tada sudėkite supjaustytą kambario temperatūros margariną ir miltus. Viską gerai išminkykite. Tešla turi būti minkšta, netrupanti, nelimpanti. Tešlą reikia dėti į šaldytuvą ir atšaldyti. Tada pasiruoškime įdarą. Į mėsą sudėkite pjaustytą smulkiai svogūną, likusią grietinę pipirus ir druską. Viską gerai išmaišykite. Imkite gabalėlį tešlos, iškočiokite blyną, dėkite mėsą, užspauskite. Skanaus:)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 x 250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 kg	miltų
3 vnt.	svogūnų
3 vnt.	kiaušiniai
400 g	margarino
200 g	grietinės