

Kugelis su triušiena



Gaminimas

Šoninę susmulkinkite ir apkepinkite keptuvėje su smulkintais svogūnais.

Supilkite į tarkius ir gerai išmaišykite.

Į bulvių tarkių masę sudėkite kiaušinius, džiovintus ir išmirkytus grybus, dėkite apkepintus triušienos filė gabaliukus, druską, pipirus.

Kad kugelis būtų tvirtesnis galite įdėti džiovintų arba miltų.

Kepimo indą patepkite aliejumi ir supilkite tarkių masę.

Kepkite 200 C. temp apie 1 val. arba, kol iškepa.

Valgome su pasirinktu padažu ar grietine.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

10 vnt.	bulvių sutarkuotų bulvių trintuve
300 g	triušienos mėsos
2	kiaušiniai
1/2 st.	dž. grybų
100 g	rūkytos šoninės
2	svogūnai
2 šaukštai	džiuvėsėlių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	pipirų