

Mēsos kukuliai su serbentų padažu



Gaminimas

1. Iš triušienos suformuokite 10-12 mėsos kukulių ir apkepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš visų pusių, kol apskrus. Apskrudintus kukulius sudėkite į atskirą indą.
2. Keptuvėje, kurioje kepė mėsa, ištirpinkite sviestą ir suberkite miltus. Pastoviai maišydami kepkite, kol miltai apskrus ir įgaus auksinę spalvą.
3. Dalimis, vis maišant, supilkite sultinį – pradžioje pilkite apie ketvirtadalį ir maišykite, kol neliks miltų gumulėlių. Taip kartokite su likusiu sultiniu. Virkite, kol nugaruos trečdalis skysčio.
4. Į padažą supilkite grietinėlę, sudėkite mėsos kukulius ir toliau virkite, kol padažas sutirštės, o mėsa pilnai išvirs. Pagardinkite druska ir pipirais.
5. Mėsos kukulius patiekite su keptomis bulvėmis ar bulvių koše ir šviežiomis daržovėmis. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
2 v.š.	Sviestas
2 v.š.	Miltai
750 ml.	Daržovių ar vištienos sultinys
2 v.š.	Serbentų uogienė
2-3 v.š.	Grietinėle
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Mėgstamos prieskoninės žolelės