



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Skanus ir greitai pagaminami čeburėkai su virta triušiena iš vaflių



Gaminimas

1. **Triušienos kumpelius** išvirkite.
2. Išvirus mėšai, nukaulinkite ir susmulkinkite ją.
3. Vaflius (t.y. 3 vnt.) sutepkite pomidorų padažu, uždėkite smulkintos virtos triušienos mėsos ir pagardinkite prieskoninėmis žolelėmis.
4. Ant virškaus vėl uždėkite vaflij (*kiek prispauskite*) ir supjaustykite trikampiukais (*gaunasi 12 vnt.*).
5. Pasigaminkite plakinį iš recepte išvardintų produktų (*plakinys turi būti tirštesnis*).
6. Paruoštus vaflius mirkykite plakinyje ir kepkite keptuvėje su
7. Vaflius apkepkite iš abiejų pusių. Jie iškepa labai greitai.

Skanaus 😊

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Gamink su Audrone](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos užpakalinių kumpelių
6 vnt.	vaflių
5 v.š.	pomidorų padažo
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
	Plakiniai:
3 vnt.	kiaušinių
50 ml	pieno
žiupsnelis	druskos ir pipirų
kepimui	aliejaus