

Sluoksniuotos tešlos bandelės su malta triušiena ir špinatais



Gaminimas

1. Susmulkinkite svogūną ir pakepinkite ant sviesto, tada sudėkite smulkintą triušieną, įtarkuokite pomidoro ir sudėkite prieskonius.
2. Visą masę troškinkite keletą minučių. Kai viskas iškepa palikite atvėsti.
3. Kai masė atvėsta dėkite majonezo, sutarkuokite sūrį, susmulkinkite špinatus ir dėkite į mėsą. Galiausiai įmuškite kiaušinį.
4. Paimkite tešlą, ją atšildykite, iškočiokite plonais lakštais ir formuokite bandeles. Dėkite mėsą į vidų ir galus užlankstykite taip, kad kepdamos bandelės neišsiskirtų.
5. Bandedes sudėkite į skardą ir aptepkite kiaušinio plakiniu.
6. Įkaitinkite orkaitę iki 200 C laipsnių temperatūros ir kepkite bandeles apie 20 minučių. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
Pagal poreikį	Špinatai
1 pakuotė	Sluoksniuota bemielių tešla
1 vnt.	Kiaušinis
1 vnt.	Pomidoras
1 v.š.	Majonezas
1 vnt.	Svogūnas
100 g.	Fermentinis sūris
Pagal skonį	Česnakas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Rozmarinas
Pagal poreikį	Raudonėliai