

Tinginio čeburekai lavaše su sūriu



Gaminimas

1. Nuluptą svogūną, supjaustome smulkiais kubeliais ir dedame į maltą mėsą. Taip pat viską pagardiname išspaustu česnaku, sūriu, druska, pipirais pagal skonį. Galima papildomai pagardinti petražolėmis arba kinza.
2. Viską tolygiai išmaišome bei įpilame vandens, kad čeburekai būtų sultingesni ir vėl viską tolygiai išmaišome.
3. Į atskira indą įmušame kiaušinį bei išplakame. Šiuo kiaušiniu tepame lavašo kraštus, kad lavašo sienelės geriau susiklijuotų.
4. Imame lavašo lakštą bei jį sulenkiamo per pusę, taip mes pamatuojame kur ir kiek ant vienos pusės dėti maltos mėsos.
5. Maltos mėsos masę dedame ne storu sluoksniu ant atmatuotos lavašo pusės, nepamirštame palikti 1 cm nuo krašto, kad lavašą suklijuoti.
6. Tepame paliktą 1 cm kraštą kiaušinio tryniu bei viską rankomis arba šakute prispaudžiame.
7. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Sumažinkite ugnį bei dėkite tinginio čeburekus kepti. Kepame iš abiejų pusių kol lavašas apskrunda (apie 2,5 min iš abiejų pusių).

Už receptą dėkojame greitreceptai.lt

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

6 vnt.	Lavašo pakuotė
250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 vnt.	Svogūnas
1-2 skiltelės	Česnakas
50 ml	Vanduo
1 vnt.	Kiaušinis
100 g	Sūris
žiupsnelis	Druska
žiupsnelis	Pipirai
	Aliejus kepimui