

## Triušienos kukuliai su spanguolių padažu



### Gaminimas

1. Triušieną ir lašinius sumalkite, dėkite grietinėlėje išmirkytą batoną, kiaušinį, smulkintą svogūną, česnaką, pipirus ir druską. Masę gerai išminkykite ir išdažykite.
2. Bulves košei nuskuskite.
3. Pasiruoškite baltą padažą: 2 valg. š. miltų pakepinkite iki rudumo, po truputį pilkite sultinį, pradėjus tirštėti pilkite pieną ir gardinkite druska, pipirais. Padažą palikite puode, kuriame troškinsite kukulius.
4. Mediniu trintuvu sutrinkite spanguoles ir įdėkite cukraus. Išmaišykite ir ragaukite.
5. Formuokite kukulius: rankas sušlapinkite vandeniu ir formuokite nedidelius kukuliukus.
6. Į vandenį įberkite druskos ir kaiskite bulves. Kol bulvės išvirs galite kepti kukulius. Kepkite svieste iš visų pusių, kol gražiai apskrus. Kepimui naudokite lydytą sviestą.
7. Apskrudusius kukulius dėkite į puodą su padažu ir troškinkite apie 10 minučių.
8. Išvirus bulvėms, jas nusunkite, įpilkite grietinėlės ir gerai sutrinkite bei išsukite. Gausite labai purią bulvių košę.
9. Kukuliai paruošti, košė taip pat, belieka skanauti. Pabarstykite smulkintų petražolių ir jokių būdu neatsisakykite spanguolių padažo, tai yra tikrai labai skanu. Skanaus!



### INGREDIENTAI

2x250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsa (troškinti, kepti)
150 g.	Kiaulienos lašiniai
1 vnt.	Kiaušinis
2 riekės	Batonas
100-150 ml.	Grietinėle
1 vnt.	Svogūnas
2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas
Pagal poreikį	Petražolės
	Baltam padažui:
2 v.š.	Miltai
200 ml.	Naminis sultinys
100 ml.	Pienas
1 v.š.	Sviestas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Spanguolių padažui:
1 stiklinė	Šviežios spanguolės arba bruknės
Pagal skonį	Cukrus
	Bulvių košei:
Pagal poreikį	Bulvės
Pagal skonį	Grietinėle
Pagal skonį	Druska



receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už

