

## Vienos kepsnys



### Gaminimas

1. Triušieną nuplaukite ir nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu, su mėsos plaktuku mėsą išmuškite kuo ploniau, bet taip, kad nebūtų skylių.
2. Berkite druskos ir maltų pipirų, ištrinkite gerai mėsą prieskoniais.
3. Nuo duonos nupjaukite pluteles ir sumalkite virtuviniu kombainu iki trupinukų.
4. Kiaušinius lengvai paplakite.
5. Keptuvėje įkaitinkite nemažą kiekį aliejaus, nes kepsniai jame turi vos ne plaukti.
6. Triušieną apvoliojame miltuose, tada kiaušinių plakinyje ir galiausiai trupinukuose.
7. Kepsnius dėkite į karštą aliejų ir kepkite 2 minutes iš vienos pusės, 2 minutes iš kitos.

Pateikite su mėgiamu garnyru.



Dėkojame [Samčio užrašai](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x200 g	Šviežios
pagal skonį	druskos ir maltų pipirų
5 riekelių	šviesios sumuštinių duonos
2 vnt.	kiaušinių
5 šauktų	miltų
pagal poreikį	aliejaui kepinui