



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Virtų bulvių ir varškės cepelinai su mėsos įdaru



### Gaminimas

Išvirtas bulves sugrūskite.  
Varškę, kiaušinį sumaišykite ir sudėkite į bulves.  
Į bulvių ir varškės masę įdėkite krakmolo viską sumaišykite.  
Virtus triušienos kumpelius nukaulinkite ir mėsytę smulkiai supjaustykite pakepinkite su svogūnu ( įdaras cepelinams paruoštas ).  
Beliko formuoti cepelinus.  
Į puodą, su verdančiu vandeniu įdėkite druskos ir ištirpinto krakmolo ( 1.5 v.š. krakmolo ištirpinkite stiklinėje vandens ).  
Į puodą sudėkite cepelinus ir jiems iškilus virkite apie 7 min.  
Štai ir viskas.  
Cepelinai paruošti. Patiekiau su svogūnų padažu.  
Skanaus 😊  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos triušienos užpakalinių kumpelių
1 vnt.	svogūno
7-8 vnt.	bulvių
150 g	varškės
1 vnt.	kiaušinis
3 v. š.	bulvių krakmolo
žiupsnelis	druskos
kepimui	sviesto ir aliejaus