



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