



Bandelēs su vištiena ir sūriu



Gaminimas

1. Pieną pašildykite puode ar mikrobangų krosnelėje, tačiau neužvirinkite. Pienas turi būti lengvai šiltas.
2. Šiltą pieną sumaišykite su cukrumi, mielėmis ir puse kiekio miltų. Palikite kelias minutes, kol lengvai suputos.
3. Į suputojusią masę supilkite aliejų ir suberkite likusius miltus kartu su druska. Minkykite, kol tešla taps elastinga ir nelimpanti prie rankų. Jei reikia, berkite šiek tiek daugiau miltų.
4. Tešlą dėkite į aliejumi išteptą dubenį, uždenkite ir kildinkite šiltoje vietoje apie valandą, turi pakilti dvigubai.
5. Kol kyla tešla, pasiruoškite įdarą: į įkaitintą keptuvę su šlakeliu aliejaus sudėkite smulkintą svogūną bei česnako skilteles. Kepkite, kol įgaus auksinę spalvą.
6. Sudėkite vištieną ir vis maišant, kepkite, kol parus, apie 5 min.
7. Į keptuvę supilkite pomidorus savo sultyse bei visus prieskonius (baziliką, raudonėlį, druską ir pipirus). Virkite ant vidutinės ugnies apie pusvalandį, kol visas skystis išgaruos ir sutirštės. Atvėsinkite.
8. Į atvėsintą troškinį įmaišykite tarkuotą fermentinį sūrį.
9. Pakilusią tešlą padalinkite į 16 lygių dalių ir kiekvieną dalį iškočiokite į 1 cm. storio apskritimus. Ant kiekvieno apskritimo dėkite po maždaug kupiną 1 v.š. įdaro, sulipdykite kraštus ir dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardelės užspausta puse žemyn. Suformuotas bandeles kildinkite dar 20 min.
10. Pakilusias bandeles aptepkite kiaušinio plakiniu, apibarstykite baziliku, raudonėliu ar sezamo sėklomis ir kepkite įkaitintoje 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 15-20 min., kol parudos. Skanaus!



Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smulkintą triušieną)
1 vnt.	Svogūnas
2-3 skiltelės	Česnakas
400 g.	Pomidorai savo sultyse (be odelės)
1 a.š.	Bazilikas
1 a.š.	Raudonėlis
100 - 150 g.	Fermentinis sūris
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Tešlai:
350 ml.	Pienas
2 v.š.	Cukrus
14 g.	Sausos mielės
3 v.š.	Aliejus
500 g.	Kvietiniai miltai
2 a.š.	Druska
Pagal skonį	Džiovintas raudonėlis, bazilikas ir sezamo sėklos