



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Greitai ir lengvai pagaminami - ČEBURĖKAI



Gaminimas

1. Persijokite miltus.
2. Aliejų ir druską sumaišykite virintame vandenyje ir supilkite į miltus.
3. Užminkykite tešlą ir leiskite jai "pailsėti", kol pasiruošite įdarą.
4. **Vištieną** sumaišykite su recepte išvardintais produktais.
5. Iš tešlos iškočiokite apskritimus, vienoje pusėje dėkite paruošto įdaro ir užlenkite. Šakute užspauskite krašteliu.
6. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi sudėkite čeburėkus (vėliau kaitrą reikia sumažinti) ir vis pavartat kepkite iki čeburėkai visiškai iškeps.

Viskas. Gardūs, traškūs ir labai skanūs čeburėkai iškepti.

Skanaus 😊

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
230 g	miltų
125 ml	virinto vandens
2 v.š.	aliejaus
0.5 a.š.	druskos
	Įdaras:
350-400 g	šviežios smulkintos vištienos
1 v.š.	majonezo
žiupsnelis	maltų juodų pipirų, druskos
1 vnt.	svogūno
žalumos	krapai, petražolės
kepimui	aliejaus