



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Īdaryta cukinija su malta vištiena



Gaminimas

1. Paruošimas labai paprastas - perpjaukite cukiniją per pusę, išskaptuokite vidų, įtrinkite prieskoniais ir palikite šiek tiek pastovėti, kad prieskoniai įsigertų.
2. Kol cukinija marinuojasi pasiruoškite maltą vištieną. Į maltą mėsą berkite prieskonius (rekomenduojame druskos nebedėti, mėsa pasūdyta gamybos metu), susmulkinkite svogūną, česnaką ir sud4kite į maltą mėsą. Taip pat įmuškite kiaušinį bei viską gerai išmaišykite.
3. Kai bus viskas paruošta įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių. Cukinijos lovelius užpildykite mėsos įdaru ir pašaukite į orkaitę - kepkite apie 1 valandą, priklausomai nuo cukinijos dydžio. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|---|
| 600 g. | Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną) |
| 1 vnt. | Cukinija |
| Pagal skonį | Malti pipirai |
| Pagal skonį | Prieskoninės žolelės |
| Pagal skonį | Česnakai |
| 1 vnt. | Kiaušinis |
| 1 vnt. | Svogūnas |