

Įdarytos bulvės malta mėsa ir sūriu



Gaminimas

1. Nulupkite bulves, perpjaukite pusiau ir vidų išimkite, palikti reikia apie 1 cm storio kraštus. Sudėkite viską į nemažą dubenį, šiek tiek pašlakstykite sojos, šaukštelio medaus ir Vorčesterio padažu.
2. Viską gerai įtrinkite, kad vienodai pasiskirstytų. Įtrynus dar pabarstykite druska ir palikite 1 valandai vėsiai pabūti
3. Kol bulvės marinuojasi, mėsą sumaišykite su likusiais prieskoniais, išskyrus kmynus ir sūrį, juos palikite pabaigai.
4. Kai viską pasiruošiate, skardą ištepkite aliejumi ar sviestu, sudėkite bulves, į jų vidų įdėkite faršą ir ant viršaus pabarstykite šiek tiek kmynų.
5. Pašaukite į orkaitę ir kepkite 180 C laipsnių temperatūroje apie 40 min, tada gausiai užbarstykite tarkuoto sūrio ir pašaukite dar 10-15 minučių.
6. Kai viskas iškeps, o sūris išsilydis, pateikite įdarytas bulves su šviežiomis daržovėmis. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
10 vnt.	Bulvės
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Česnakai
Pagal skonį	Džiovinti čiobreliai
Pagal skonį	Fermentinis sūris
Pagal skonį	Tabasco padažas
Pagal skonį	Vorčesterio padažas
Pagal skonį	Sojos padažas
1 v.š.	Medus
Pagal skonį	Kmynai