



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Keptos, malta mėsa, įdarytos paprikos



Gaminimas

1. Išvirkite ryžius. O kol jie virs, pasiruoškite paprikas ir maltą vištieną.
2. Paprikoms nupjaukite galvas, išimkite sėklytes ir kruopščiai išplaukite vidų.
3. Maltą mėsą sumaišykite su prieskoniais, dėkite majonezą, kečupą ar pomidorų pastą, susmulkinkite svogūnus, česnakus ir jelaeno pipiriukus.
4. Išvirusius ir šiek tiek pravėsusius ryžius, dėkite į maltą mėsą ir gerai išmaišykite. Ryžių nepadauginkite, gerokai skaniau kai būna daugiau mėsos arba joje esančių daržovių.
5. Įkaitinkite orkaitę iki 200C.
6. Gauta mėsos mase šaukštu įdarykite paprikas.
7. Į gilų kepimo indą gražiai surikiuokite visas paprikas.
8. Pašaukite į įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 30-40 min.
9. Pateikite su mėgiamu padažu ir šviežiomis daržovėmis. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
4-6 vnt.	Paprika
1/2 stiklinės	Ryžiai
1 vnt.	Svogūnas
2 skiltelės	Česnakas
3 v.š.	Majonezas
4 v.š.	Pomidorų pasta
Pagal skonį	Jelapeno pipirai
340 ml.	Konservuoti kukurūzai
Pagal skonį	Prieskoniai mėsai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Kuokštelio	Krapai