

## Maltinukai kepti orkaitėje



### Gaminimas

1. Batono riekelės užpilti šaltu vandeniu arba pienu, po 10 min. nuspausti.
2. Svogūną ir krapus smulkiai sukapoti. Visus produktus gerai sumaišyti.
3. Paruoštus kotletus sudėti į kepimo indą pakankamai tankiai.
4. Kepti iš anksto įkaitintoje iki 180°C orkaitėje 20 min.
5. Po 20 min. įpilti į skardą apie pusę puodelio vandens ir kepti dar apie 15 min. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 kg.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
2 vnt.	kiaušiniai
1 vnt.	svogūno
3 riekelės	batono
2 v.š	grietinės
žiupsnelis	druska, pipirai, malta saldi paprika