



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Maltos vištienos - Zuikio mokykla



Gaminimas

1. Į maltą vištieną (ar smulkintą triušieną) įmuškite kiaušinį, supilkite ketvirtadalį grietinėlės, sudėkite dalį džiovintų prieskonių pagal skonį.
2. Viską gerai išmaišykite ir formuokite maltinius, juos apvoliojant džiovintuose.
3. Paruoštus maltinius dėkite į įkaitintą sviestą ir kepkite.
4. Kol maltiniai kepa smulkiai supjaustykite pievagrybius ir morkas. Juos apkepinkite toje pačioje keptuvėje, užpilkite likusią dalį grietinėlės ir kelias minutes patroškinkite.
5. Maltinius patiekite su mėgstamu garnyru. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
100 g.	Džiuvėsėliai
250 g.	Grietinėle
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal poreikį	Sviestas
Pagal skonį	Pievagrybiai
Pagal skonį	Morkos
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai