

Mini vištienos kukuliukais su grybų padažu



Gaminimas

Į vištieną įmuškite kiaušinį, įberkite miltus, druską ir pipirus. Suformuokite mažus kukuliukus ir apkepkite keptuvėje. Į troškintuvą įdėkite grybus, kukuliukus, smulkintą svogūną, tarkuotą šiaudeliais morką. Įpilkite grietinėlę, vandenį, dėkite sviestą. Viską gerai išmaišykite ir dar patroškinkite apie 20 min. pagardinkite druska, smulkintais krapais ir prieskoniais „Sviestelis“.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
1 vnt.	kiaušinis
4 v.š.	miltų
žiupsnelis	druskos
200 ml	virtų grybų
100 ml	grietinėls
1 v.š.	sviesto
saujelė	krapų
200 ml	vandens
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas