



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Pica širdelė



### Gaminimas

Pirmiausia pasikepiname faršą. Iš tešlos išpjauname širdelės formą. Širdeles patepame pomidorų ir majonezo padažu. Ant viršaus dedame faršą agurkėlius, pjaustytą svogūną ir tarkuotą sūrį. Dedame į orkaitę ir kepame apie 20 min.

Skanaus;)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
1 vnt.	pica tešla
3 vnt.	marinuoti agurkėliai
1 vnt.	svogūnas
100 g	tarkuoto sūrio
3 v.š.	pomidorų padažo
3 v.š.	majonezo