

Sluoksniuoti maltos mėsos kepsneliai



Gaminimas

1. Šviežią smulkintą vištieną sumaišykite su grietine, įmuškite kiaušinį, pagardinkite česnakų, įberkite druskos bei pipirų pagal skonį.
2. Svogūnus, morkas, bulves nulupkite, sutarkuokite per burokinę tarką.
3. Bulves pasūdykite, pagardinkite pipirais, muskatu.
4. Pasirinktą kepimo formą patepkite riebalais.
5. Kepimo formelių (ar formos) dugną išklodite paruošta malta mėsa. Ant jos sluoksniais dėkite bulves, morkas, svogūnus, tarkuotą sūrį. Viršų padenkite majonezu.
6. Pašaukite į karštą orkaitę ir kepkite 40 minučių. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino Puota švž. smulkinta vištiena (tinkama ir smulkinta triušiena)
125 ml.	Grietinė
1 vnt.	Kiaušinis
2 skiltelės	Česnakai
1 vnt.	Svogūnas
4 vnt.	Bulvės
2 vnt.	Morkos
4 v.š.	Tarkuotas fermentinis sūris
4 v.š.	Majonezas
Pagal skonį	Tarkuotas muskatas
Pagal skonį	Malti pipirai
Pagal skonį	Druska