



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Sultingi vištienos kukuliukai su cukinija



### Gaminimas

1. Į dubenį dėkite vištienos faršą, įmuškite kiaušinį, dėkite burokine tarka sutarkuotą cukiniją ir papriką, suberkite maltą papriką, raudonėlį, džiovintą česnaką, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išminkykite.
2. Formuokite norimo dydžio kotletukus, apskrudinkite iš abiejų pusių keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
3. Pievagrybius perpjaukite į 4 dalis ir apskrudinkite stipriai įkaitintoje sausoje keptuvėje nuolat vartant.
4. Apkeptus kotletukus ir pievagrybius dėkite į puodą, užpilkite vištienos sultiniu ir virkite ~20 min.
5. Pabaigoje įpilkite grietinėlę ir jai užvirus, išjunkite ugnį.
6. Patiekite su mėgstamu garnyru.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

600 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
1 vnt.	kiaušinio
150 g	cukinijos
1 vnt.	raudonosios paprikos
0,5 a.š.	maltos raudonosios paprikos
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
3 v.š.	maltų džiovintų česnakų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;
100 g	šviežių pievagrybių
1 l	vištienos sultinio
100 ml	grietinė