

Šventinis mėsos vyniotinis



Gaminimas

Sūrio pagrindo paruošimas:

1. Sūrį sutarkuokite smulkia tarka, sumaišykite jį su 5 kiaušiniiais ir majonezu. Masę gerai išmaišykite, bet neplakite.
2. Į plokščią keturkampę kepimo skardą patieskite kepimo popierių, suvilgykite jį aliejumi, pilkite sūrio masę ir tolygiai paskirstykite.
3. Statykite skardą į iš anksto įkaitintą orkaitę iki 200 laipsnių ir kepkite apie 5 minutes. Tada sumažinkite temperatūrą iki 150-ies laipsnių ir dar kepkite apie 10-12 minučių. Ištraukite ir palikite atvėsti.

Įdaro ruošimas (malta vištiena):

1. Nulupkite ir smulkiai sukapokite česnaką. Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite svogūną.
2. Viską sudėkite į mėsos faršą, įberkite maltos mėsos prieskonių, druskos, pipirų, įmuškite kiaušinį, viską gerai išmaišykite.
3. Kai sūrio pagrindas atvės, tolygiai ant jo, po visą plotą, užtepkite mėsos įdarą ir susukite vyniotinį.
4. Vyniotinį dėkite ant skardos, patiestos kepimo popieriumi, ir kepkite 200 laipsnių karščio orkaitėje 40 minučių.
5. Atvėsinkite ir pjaustykite gabalėliais.

Gaminant galite daug improvizuoti: į įdarą įdėti daržovių, ryžių, aštresnių prieskonių ir pan. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
1 vnt.	Svogūnas
1 skiltelė	Česnakas
6 vnt.	Kiaušiniai
Žiupsnelis	Maltos mėsos prieskoniai
Žiupsnelis	Pipirai
Žiupsnelis	Druska
350 g.	Fermentinis sūris
250 g.	Majonezas