

Vištienos kepsneliai su vynuogių padažu



Gaminimas

1. Į vištienos faršą sudėkite majonezą, piene išmirkytas ir gerai nuspaustas batono riekelės, įmuškite kiaušinį, suberkite karį, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išminkykite.
2. Formuokite mažus kepsnelius ir iš abiejų pusių apskrudinkite keptuvėje su trupučiu aliejaus. Tuomet sudėkite į kepimo skardą išklotą kepimo popieriumi ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje ~15 min.
3. Padažui: į puodelį sudėkite per pusę supjaustytas vynuoges, suberkite cukrų, supilkite citrinos sultis ir kelias minutes virkite ant silpnos ugnies. Krakmolą sumaišykite su vynu arba sultimis, supilkite ant vynuogių, suberkite čiobrelius, pagardinkite druska ir nuolat maišydami kaitinkite, kol padažas sutirštės.
4. Patiekite kepsnelius su padažu ir virtais ryžiais, ant viršaus užberkite smulkiai pjaustytų česnako laiškų. Skanaus!



INGREDIENTAI

620 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
2 v.š.	Majonezas
1 vnt.	Kiaušinis
2-3 riekelės	Batonas
1/2 stiklinės	Pienas
1 a.š.	Karis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Žiupsnelis	Pjaustyti česnako laiškai
	Padažui:
300 g.	Žaliosios besėklės vynuogės
3 v.š.	Cukrus
1/2 vnt.	Citrinos sultys
1/2 a.š.	Džiovinti čiobreliai
200 ml.	Baltasis saldusis vinas
1 v.š.	Krakmolą
Pagal skonį	Druska

Dėkojame oditelesblogas.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)