

## Vištienos kotletai bulvių traškučių čipsų marškinėliuose su keptais obuoliais



### Gaminimas

Vištieną sumaišykite su recepte išvardintais produktais.  
Bulvių traškučius sutrupinkite ( kočėlo pagalba ).  
Iš paruoštos vištienos masės formuokite kotletus, juos pavoliokite čipsų trupiniuose.  
Kotletus kepkite keptuvėje su šlakeliu aliejaus, juos kelis kart pavartant iki visiško iškepimo.  
P.s.keptuvėje su šlakeliu aliejaus ir trupučiu sviesto pakepkite griežinėliais pjaustytus obuolius ir cukiniją.  
Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

700 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
1 vnt.	kiaušinis
2-3 vnt.	riekelių batono
3-4 v.š.	pieno
žiupsnelis	vištienos prieskonių
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
1 vnt.	smulkinto svogūno,
žiupsnelis	druskos
4 v.š.	aliejaus kepimui
100 g	bulvių traškučių