

Vištienos kotletukai kepti ant laužo



Gaminimas

1. Svogūną ir česnaką susmulkinkite ir sudėkite į smulkintą vištieną.
2. Toliau sudėkite visus kitus ingredientus - šašlykų prieskonius, druską, juoduosius pipirus, įmuškite kiaušinį ir viską gerai išminkykite.
3. Pagamintą vištienos masę palaikyti apie 30-40 min. šaldytuve.
4. Suformuokite kotletukus ir užverkite juos ant medinio iešmelio, kepkite ant žarijų (keptuvėje ar ant grotelių) apie 10-15 min. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
1 vnt.	Svogūnas
1 skiltelė	Česnakas
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal skonį	Šašlykų prieskoniniai
Pagal skonį	Juodieji pipirai
Pagal skonį	Druska
12 vnt.	Mediniai iešmeliai