

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 |