

## Vištienos kukuliai su mocarelos sūriu ir naminiu pomidorų padažu



### Gaminimas

1. Visų pirma, pasigaminkite padažą. Susmulkinkite svogūną ir česnako skilteles bei pakepinkite jas aliejumi įkaitintame puode. Po keleto minučių sudėkite konservuotus pomidorus, pomidorų padažą, cukrų ir prieskonius. Troškinkite 20 min. Nuo šviežių pomidorų nulupkite odeles, išimkite sėklas, supjautykite juos. Padažui sutirštėjus, sudėkite šviežius pomidorus ir virkite jį dar keletą minučių.
2. Kukuliams paruošti į smulkintą vištieną įmuškite kiaušinį, suberkite džiūvesėlius, prieskonius, sudėkite smulkintą svogūną ir viską gerai išminkykite. Formuokite kukulius ir į jų vidų įspauskite po gabalėlį mocarelos sūrio. Pakepinkite juos aliejumi įkaitintoje gilioje keptuvėje, kol apskrus.
3. Į keptuvę įpilkite 2 stiklines vandens ir troškinkite apie 25 minutes, kol išgaruos vanduo. Jei jo pritrūktų, galite drąsiai įpilti dar - svarbu, kad kukuliai gerai išsitroškintų. Supilkite naminį pomidorų padažą ir viską patroškinkite dar keletą minučių. Patiekite su tagliatelle makaronais. Skanaus!



Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

700 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
1 vnt.	Svogūnas
1 stiklinė	Malti džiūvesėliai
125 g.	Mocarelos sūris
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Prieskoniai paukštienai
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnas
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 ir 1/2 v.š.	Cukrus
2 skardinės	Konservuoti smulkinti pomidorai
3 v.š.	Pomidorų padažas
2 vnt.	Švieži pomidorai
2 skiltelės	Česnakas
Žiupsnelis	Raudonėlis
Pagal skonį	Druska ir pipirai