

Vištienos kukuliai su rikotos sūriu pomidorų padaže



Gaminimas

1. Kukuliams svogūną ir česnaką labai smulkiai supjaustykite. Sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų į smulkintą vištieną, gerai išmaišykite ir palikite pusvalandžiui pastovėti.
2. Vėliau keptuvėje įkaitinkite aliejų, drėgnomis rankomis imkite po nedidelį kiekį mėsos masės, suformuokite kukuliuką ir dėkite į įkaitintus riebalus. Kepkite vis pamaišydami, kad gerai iškeptų.
3. Padažui svogūną ir česnaką susmulkinkite, apkepkite aliejuje, kuriame kepėte kukulius.
4. Supilkite konservuotus pomidorus, vandenį, suberkite raudonėlį, pagardinkite druska ir pipirais. Virkite padažą ant nedidelės ugnies, kol jis pradės tirštėti. Sutrinkite jį iki vientisos masės, sudėkite atgal į keptuvę kartu su vištienos kukuliais ir užvirkite.
5. Patiekite su pilnagrūdžių miltų spagečiais, užbarstykite tarkuotu kietuoju sūriu.



Dėkojame FORELLESRECEPTAI.LT už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

550 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smulkintą triušieną)
1/2 vnt.	Svogūnas
1 skiltelė	Česnakas
1 puodelis	Rikotos sūris
1/2 puodelio	Greitai paruošiami avižiniai dribsniai
3 v.š.	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Vištienos prieskoniai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai
	Padažui:
1 skardinė	Smulkinti pomidorai
1/2 puodelio	Vanduo
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Lauro lapas
1 a.š.	Džiovintas raudonėlis
Pagal poreikį	Tarkuotas kietasis sūris

