

Vištienos maltiniai įdaryti džiovintais grybais



Gaminimas

Grybus užpilkite karštu vandeniu, kad išmirkėtų. Ant sviesto pakepinkite supjaustytą svogūną, kiek vėliau sudėkite pjaustytus grybus ir viską dar šiek tiek pakepinkite. Į smulkintą vištieną sudėkite prieskonius (druska, pipirai), bei supilkite alyvuogių aliejų. Suformuokite iš smulkinto vištienos kukulius, į jų vidų įdėkite įdarą (grybus ir svogūnus). Kepkite įkaitintoje orkaitėje (180 laips.) apie 40 min.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena
4 v.š.	alyvuogių aliejaus
20 g	sviesto
1 vnt.	svogūnas
pagal poreikį	džiovinti miško grybai
žiupsnelis	druska, pipirai