



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Vištienos maltinukai su varške



Gaminimas

1. Vištieną sumaišykite su varškę, kiaušiniiais, džiovėsėliais, žolelėmis, garstyčiomis. Paskaninkite druska, pipirais.
2. Padažui skirtus produktus - jogurtą, česnaką, saulėje džiovintus pomidorus, šiek tiek druskos ir pipirų - sutrinkite smulkintuvu.
3. Šlapiomis rankomis formuokite iš vištienos masės plokščius nedidelius maltinukus, apvoliokite juos miltuose ir kepkite keptuvėje ant vidutinės kaitros su riebalais, kol gražiai apskrus iš abiejų pusių.



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|---|
| 600 g. | Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną) |
| 300 g. | Riebi varškė |
| 1/2 v.š. | Šviežios smulkintos petražolės |
| 1/2 v.š. | Šviežūs smulkinti krapai |
| 4 v.š. | Smulkinti svogūnų laiškai |
| 2 vnt. | Kiaušiniai |
| 1 v.š. | Rupios garstyčios |
| 6 v.š. | Malti džiovėsėliai |
| Pagal skonį | Druska |
| Pagal skonį | Šviežiai malti pipirai |
| | Padažui: |
| 400 ml. | Natūralus jogurtas |
| 2 skiltelės | Česnakas |
| 4 vnt. | Saulėje džiovinti pomidorai |
| Pagal skonį | Druska |
| Pagal skonį | Šviežiai malti pipirai |
| Pagal poreikį | Riebalai |
| Pagal poreikį | Miltai |