

Vištienos maltinukai su varške



Gaminimas

1. Vištieną sumaišykite su varškę, kiaušiniiais, džiūvesėliais, 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 džiūvesėliai
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