



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Vištienos "Zuikis"



Gaminimas

1. Avižinius dribsnius užpilkite grietinėle, išmaišykite ir palikite brinkti 15 minučių.
2. Porą ir česnako skilteles supjaustykite griežinėliais ir trumpai pakepinkite su sviestu.
3. Petražolės šaknį nulupkite, supjaustykite kubeliais ir taip pat trumpai pakepinkite su sviestu.
4. Moliūgų sėklas supilkite į įkaitintą sausą keptuvę ir kepinkite, kol gražiai apskrus.
5. Sumaišykite maltą vištieną su avižinių dribsnių mase, kepintais porais, petražolėmis, moliūgų sėklomis, kiaušiniai, čiobreliais. Pagardinkite druska, pipirais. Pirkdami maltą vištieną atkreipkite dėmesį ar ji nėra jau pasūdyta!
6. Kėksinę formą išklorkite kepimo popieriumi, sukrėskite paruoštą masę. Ant viršaus eilute sudėliokite porų griežinėlius. Patepkite kiekvieną griežinėlių aliejumi. Kepkite "zuikį" iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje 1



valandą.

Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
110 g.	Grietinėle
5 v.š.	Avižiniai dribsniai
3 vnt.	Kiaušiniai
1 vnt.	Poras
3 skiltelės	Česnakas
200 g.	Petražolių šaknies
Pagal poreikį	Lydytas sviestas
1 1/2 a.š.	Džiovinti čiobreliai
4 v.š.	Moliūgų sėklos
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti pipirai
1 šlakelis	Aliejus