



Receptų knyga

Sūrio spurgytės

Ingredientai:

- 200 g Fermentinis sūris
- 2 vnt. Kiaušiniai
- 4 šaukštai miltų
- Pagal skonį pipirų
- 5 šaukštai Malti džiūvėsėliai

Gaminimas:

Sūrį smulkiai sutarkuokite. Įmuškite kiaušinius, įberkite miltų, pagardinkite pipirais. Gerai išmaišykite. Formuokite nedideles spurgytes, apvoliokite maltuose džiūvėsėliuose. Dėkite virti į įkaitintą aliejų. Virkite, kol gražiai apskrus.



KIBINAI

Įdarui –

- 400 g vištienos
- 200 g pievagrybių
- 0,5 vnt. svogūnų
- Pagal skonį druskos
- Pagal skonį pipirų

Ingredientai:

Tėšlai

- 500 g miltų
- Žiupsnelis druskos
- 2 vnt. kiaušinių
- 350 g grietinės
- 300 g sviesto
- 300 g sviesto

