

## Milžiniškas čeburekas su picos skonio įdaru



### Gaminimas

1. Į dubenį suberkite miltus, KOTANYI Kajeno paprikas, aitriųjų paprikų dribsnius su druska ir druska, pilkite OBELIŲ rapsų aliejaus ir karšto vandens. Viską išmaišykite. Kai tešla pravės minkykite rankomis.
2. Tešlą palikite subręsti apie 30 min., suvynioję į skepetaitę ar įdėję į užspaudžiamą maišelį.
3. Susmulkinkite svogūnų laiškų ir česnako skilteles.
4. Į ZYLE keptuvę pilkite OBELIŲ rapsų aliejaus, įkaitinkite, sudėkite **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“**, berkite pjaustytus svogūnų laiškų, rozmarino šakelę, KOTANYI juodųjų pipirų, aitriųjų paprikų dribsnių su druska, viską išmaišykite. Šiek tiek apkepus dėkite česnaką ir toliau kaitinkite.
5. Prieš baigiant kepti mėsą, pilkite KIKKOMAN sojų padažo, viską išmaišykite ir nuimkite nuo kaitros. Išimkite rozmarino šakelę.
6. Į dubenėlį dėkite mėsą, pomidorų padažą su bazilikais ir viską išmaišykite.
7. „Eringi“ grybus supjaustykite griežinėliais ir apkepinkite iš abiejų pusių keptuvėje su rapsų aliejumi. Apvertus berkite druskos ir pipirų.
8. Ant lentelės berkite miltų, formuokite rankomis blynelius iš tešlos (Jūsų keptuvės skersmens dydžio), iškočiokite juos kočėlu. Į tešlos vidurį dėkite įdaro (maždaug apie šaukštą). Tada dėkite keptų grybų, baziliko lapelių, patarkuokite GERMANTO sūrio „Tilsit“ ir uždenkite antru tešlos sluoksniu. Formuodami čebureką, užspauskite tešlos kraštelius pirštais, o tada – šakute.
9. Į keptuvę pilkite aliejų, jį įkaitinkite ir dėkite kepti čebureką iš abiejų pusių. Išėmus dėkite ant popierinio rankšluosčio, kad nuvarvėtų riebalai.
10. Patiekite su GUBERNIJOS duonos gira.



### INGREDIENTAI

	Tešlai:
2 stiklinių	miltų
Žiupsnelio	KOTANYI Kajeno paprikų
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
3-4 šaukštų	OBELIŲ rapsų aliejaus (tešlai)
1 stiklinės	karšto vandens
keopimui	OBELIŲ rapsų aliejaus
	Įdarui:
2	svogūnų laiškų su svogūnėliais
1-2 skiltelių	česnako
5-6 šaukštų	OBELIŲ rapsų aliejaus
150 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
1	rozmarino šakelės
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska
1 šaukšto	KIKKOMAN sojų padažo
3 šaukštų	trintų pomidorų padažo su bazilikais
2 didesnių	Eringi grybų
Keleto	šviežio baziliko lapelių
50 g	GERMANTO sūrio Tilsit
GUBERNIJOS	duonos gijos (patiekti)

### PATARIMAI

1. Įdare sūrį galite keisti ŽEMAITIJOS kastiniu.
2. Galite faršą paskaninti mėgstamomis keptomis daržovėmis: kopūstais ar morkomis.

*Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą*

