„Škotiški“ kiaušiniai arba kiaušiniai „marškinėliuose“

Gaminimas

1. Pirmiausia išverdame putpelių kiaušinius, nulupame ir padedame atvėsti. Iš triušienos dešrelių išspaudžiame mėsą į ją mušame vieną kiaušinį (daugiau nieko dėti nereikia, nes pačių dešrelių skonis tobulas) ir gerai išminkome.
2. Į vieną lėkštę dedame miltus, į kitą maltus džiūvėsėlius, o dar viename dubenyje išplakame du kiaušinius.
3. Imame gabaliuką dešrelių mėsos, padarome blyną ant jo dedame putpelės kiaušinį ir gerai jį aplipdome mėsa.
4. Tokius kukulius apvoliojame miltuose, kiaušinio plakinyje ir maltuose džiūvėsėliuose (galima paniruoti du kartus).
5. Puode kuriame virsime kukulius užkaitiname aliejų, dedame juos ir verdame ant nedidelės kaitros kol gražiai apskrunda.
6. Patiekiame su mėgstamu garnyru ir salotomis.

Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 pakuočių	Kitchen me triušienos dešrelių
10	putpelių kiaušinių
3	kiaušinių
stiklinės	miltų
Stiklinės	maltų džiūvėsėlių
virimui	aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/-skotiski-kiausiniai-arba-kiausiniai-marskineliuose-.htm?tpl=pdf