

## Greiti, orkaitėje kepti čeburekai tarsi pyragėliai



### Gaminimas

Šie čeburekai tikrai taps Jūsų TOP patiekalu ir konkuruos su visų mėgstamais kibiniais.

1. Vidutinio dydžio kubeliais susmulkinkite svogūną, petražoles, peiliu sutraiškykite ir susmulkinkite česnaką. Viską suberkite į dubenėlį ir pagardinkite pipirų mišiniu.
2. Į tą patį dubenėlį sudėkite **KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių** mėsą ir viską išmaišykite.
3. Į maišytuvą supilkite kefyra, cukrų, šaukšteliu dėkite sumaišytą su jogurtu arba grietine sodą, šaukštą margarino „Kepiniams“, įberkite druskos ir du trečdalius miltų. Viską išmaišykite elektriniu maišytuvu. Tada į tešlą suberkite likusius miltus ir minkykite, kol tešla taps vientisa.
4. Toliau iš tešlos iškočiokite vidutinio dydžio apskritimus. Į kiekvieną iš jų dėkite po šaukštą įdaro, perlenkite pusiau ir užspauskite kraštus. Čeburekus dėkite į sviestiniu popieriumi išklotą skardą ir kepkite 200 °C temp. orkaitėje 15–20 minučių.
5. Iškepusius čeburekus perpjaukite pusiau, sudėkite į puodelius ir į čeburekų vidų dėkite žirnelius, jogurtą, sultenių lapus ir šviežias kalendas.



### INGREDIENTAI

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

|              |   |
|--------------|---|
|              | Įdarai:   |
| 1/2          | svogūno   |
| 1 saujos     | kalendrų arba petražolių  |
| 2 skiltelių  | česnako (nebūtina)  |
| 250 g        | KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių  |
| žiupsnelio   | pipirų mišinio  |
|              | Tešlai:   |
| 1 stiklinės  | riebesnio kefyro  |
| 1 šaukšteliu | cukraus   |
| 1 šaukšteliu | valgomosios sodos   |
| 1 šaukšteliu | jogurto arba grietinės  |
| 1 šaukšto    | margarino Kepiniams   |
| 1½ stiklinės | miltų   |
| Žiupsnelio   | druskos   |
|              | Patiekimui:   |
| 1 šakelės    | kalendros arba baziliko   |
| 5 šaukštų    | grietinės arba jogurto  |
| 5 šaukštų    | žaliųjų žirnelių (taip pat galima naudoti pomidorus arba marinuotus agurkėlius) |
| 1 saujos     | sultenių arba špinatų lapų  |