



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Cepelinai



Gaminimas

Į mėsą sudėkite smulkiai pjaustytą svogūną, mėgiamus prieskonius. Išsivirkite penkias bulves ir jas sugrūskite. Nuskustas bulves sutarkuokite su tarkavimo mašina. Tarkius nusunkite. Iš bulvių susidariusį krakmolą sudėkite į bulvių tarkius, tai pat sudėkite virtas sugrūstas bulves, pagardinkite druska pagal skonį. Viską gerai išmaišykite. Iš bulvių masės atgnybkite gabalėlį, padarykite paplotėlį, įdėkite mėsos įdaro ir suformuokite cepelinus. Į verdantį vandenį įdėkite cepelinus ir virkite apie 20-25 min.

Patiekite su mėgstamiamu padažu.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x600 g	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
3 kg	bulvių
5 vnt.	bulvių virimui
1 vnt.	svogūnas
mėgiamų	prieskonių
žiupsnelis	druskos, pipirų