



## Ingredientai

- 20 g Vištienos
- 0.2 Puodelis Šilto vandens
- 400 g Bulvių
- 500 g Veršiena, žalia liesa koja
- 100 g Kiaušinių
- 2 Vidutiniai Svogūnų
- 1 Didelis Morkų
- 2 a.š Pipirų
- 2 Šaukštai Šviežių petražolių
- 13.5 g Balti universalūs kvietiniai miltai be maistinių priedų
- 2.5 Puodeliai Maltų džiūvėsėlių

## Instrukcija

1. Su 50 ml karšto vandens ištirpinkite 2 MAGGI® vištienos sultinio kubelius ir atidėkite į šalį, kad atvėstų.
2. Vidutinio dydžio puode ant vidutinės ugnies 15–20 min. virkite bulves, kol suminkštės, nukelkite nuo ugnies, nusunkite vandenį ir leiskite atvėsti.
3. Į maišymo dubenį sutarkuokite bulves, sudėkite maltą mėsą, kiaušinį, svogūnus, morkas, juoduosius pipirus, petražoles, atvėsusį vištienos sultinį ir maišykite mediniu šaukštu. Išmaišykite gerai, kol masė bus gana vientisa.
4. Įberkite šiek tiek miltų, kad mėsos ir bulvių masė šiek tiek sutirštėtų.
5. Iš masės formuokite maždaug 3–4 cm skersmens rutuliukus. Ant lygaus paviršiaus išberkite džiūvėsėlius. Kiekvieną rutuliuką apvoliokite džiūvėsėliuose. Iš rutuliuko suformuokite plokščią 1 cm storio kotletuką.
6. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Kiekvieną kotletą kepkite ant vidutinės ugnies iš abiejų pusių, kol apskrus.
7. Patiekite su petražolėmis, griežinėliais pjaustytais pomidorais ir paplotėliais ar kita plokščia duona.

🕒 7 Minutės

⊕ 8

Angliavandeniai	38.23 g
Energija	276.86 kcal
Riebalai	4.44 g
Baltymai	20.77 g