

# KIBINŲ RECEPTAS

Produktai
450 g. miltų
200 g. sviesto
200 g. grietinės
2 kiaušiniai
2 svogūnai
500 g. maltos mėsos
druskos (pagal skonį)
pipirų (pagal skonį)



## Gaminame kibinų tešlą

1. Išlydome sviestą.



2. Išplakame kiaušinius.



3. Įdedame grietinės.



4. Įpilame atvėsusį sviestą.



5. Dedame miltus.



6. Išmaišome ir išminkome.



## Gaminame kibirų įdarą

1. Supjaustome svogūną.



2. Dedame druską ir pipirus.



3. Dedame  
svogūną.



## Gaminame kibinus

1. Iškočiojame  
tešlą.



2.  
Supjaustome.



3. Dedame  
mėsą.



4.  
Perlenkiame  
per pusę ir  
suspaudžiame.



5.  
Užlankstome.



6. Patepame  
išplaktu  
kiaušiniu.



**Kepame maždaug 30 min. 200<sup>0</sup> C orkaitėje.**

