



**Reikės: 400 g maltos mėsos, 200 g baltagūžių kopūstų, 100 g baltųjų ryžių, 100 g 12 proc. riebumo grietinėlės, pakelio „Maggi Idea... balandėliams kitaip“.**

Kopūstą smulkiai supjaustykite arba sutarkuokite ir sudėkite į dubenį. Ryžius sudėkite į tą patį indą ir užpilkite verdančiu vandeniu. Po 10 min vandens likutį nupilkite, kad ryžiai ir kopūstas būtų sausi. Maltą mėsą sumaišykite su kopūstais ir ryžiais, įdėkite druskos, pipirų ir suformuokite 8 balandėlius. Balandėlius apkepkite iš abiejų pusių keptuvėje ir sudėkite į puodą ar gilią keptuvę.

Pakelio turinį sumaišykite su 600 ml vandens ir 100 ml 12 proc. grietinėlės. Mišinį užpilkite ant balandėlių, užvirinkite ir virkite ant silpnos ugnies 40 min.

### Bulvių košė su batatais

Batatus (saldžiąsias bulves) galite pakeisti morkomis. Tuomet košė įgaus švelnų rusvą atspalvį.

**Reikės: 6 bulvių, 3 vidutinio dydžio batatų, 200 ml pieno; 0,5 šaukšteli druskos; 50 g sviesto.**

Nulupkite bulves ir batatus. Virkite, kol suminkštės, tada sutrinkite. Supilkite karštą pieną, pagardinkite druska. Košę išplakite iki purumo, įdėkite gabaliuką sviesto, jei reikia, įberkite druskos. Sudėkite į dubenį, padarykite duobutę, į ją įdėkite sviesto ir patiekite su balandėliais.