



Reikės: apie 750 g maltos mėsos (jautienos, kiaulienos ir vištienos lygiomis dalimis), 1 kiaušinio, 1 bulvės, saujelės alyvuogių, saujelės kaparėlių, maltos mėsos prieskonių, pusę galvutės svogūno.

Malta mėsa sumaišykite, įmuškite kiaušinį, smulkiai įtarkuokite bulvę, sudėkite pjaustytas alyvuoges ir kaparėlius, paskaninkite prieskoniais, sudėkite susmulkintą svogūną ir labai gerai išmaišykite.

Šlapiomis rankomis formuokite nedidelius maltinius ir kepkite keptuvėje arba orkaitėje apie 20 minučių. Patiekite su bulvių koše ir daržovėmis.