



## Marmurinis netikras zuikis



### Gaminimas

1. Riešutus ir džiovintus vaisius susmulkinkite, užpilkite HAPPY DAY ananasų sultimis ir palikite išbrinkti apie 5 min.
2. Svogūnus ir česnakus susmulkinkite.
3. ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviestą išlydykite.
4. Kiaušinį išplakite, sumaišykite su KOTANYI prieskoniais, lydytu sviestu, SUSLAVIČIAUS padažu „Majonezas & garstyčios“ ir smulkintomis daržovėmis.
5. Į brinkintų riešutų masę sudėkite džiovėsius, kiaušinio mišinį, viską gerai išmaišykite iki vientisos masės ir padalinkite į dvi lygias dalis.
6. Pusę gautos masės sumaišykite su KITCHEN ME sausai brandintos jautienos maltiniais „Mėsainiams“, o likusią dalį – su LAPINO PUOTA šviežia smulkinta triušiena.
7. Gautus mišinius, vis keisdami, kurį mišinį dedate, šaukštu sudėkite į kepimo skardelę ir kepkite orkaitėje 160 °C temp. apie 45 min.
8. Prieš serviruojant atvėsinkite.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|              |                                            |
|--------------|--------------------------------------------|
| 40 g         | džiovintų abrikosų                         |
| 40 g         | džiovintų spanguolių                       |
| 40 g         | džiovintų slyvų                            |
| 30 g         | valytų migdolų riešutų                     |
| 30 g         | valytų lazdynų riešutų                     |
| 150 ml       | HAPPY DAY ananasų sulčių                   |
| 1 nedidelio  | svogūno                                    |
| 2 skiltelių  | česnako                                    |
| 50 g         | ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto    |
| 1            | kiaušinio                                  |
| ¼ šaukštelio | KOTANYI maltų kalendrų                     |
| ¼ šaukštelio | KOTANYI džiovintų raudonėlių               |
| ¼ šaukštelio | KOTANYI malto kumino                       |
| Žiupsnelio   | KOTANYI druskos                            |
| Žiupsnelio   | KOTANYI juodųjų pipirų                     |
| 2 šaukštų    | SUSLAVIČIAUS padažo Majonezas & garstyčios |

|           |                                                            |
|-----------|------------------------------------------------------------|
| 3 šaukštų | džiūvėselių                                                |
| 300 g     | KITCHEN ME sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams |
| 250 g     | LAPINO PUOTA šviežios smulkintos triušienos                |