

## Daržovių ir triušienos maltinio pita



### Gaminimas

1. Įkaitinkite keptuvę su Ghi sviestu ir iškepkite triušienos maltinius (kepti apie 4-5 min.).
2. Susmulkinkite petražoles ir sumaišykite jas su 1/2 v.š. Ghi sviestu.
3. Pitos duonelės papločius perpjaukite pusiau, ištepkite vidų paruoštu sviesto mišiniu ir pašildykite jas orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
4. Į šiltos pitos duonelės vidų įklokite salotos lapą, idėkite griežinėliais pjaustytus pomidorus ir agurkus.
5. Iškeptus triušienos maltinius idėkite ant daržovių pitoje, pagardinkite spindulinėmis pupuolėmis.  
Skanaus!

„KITCHEN me“: greita, bet virtuiziška!

Gardūs linkėjimai nuo Rūtos iš "KITCHEN me" virtuvės!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

300 g	KITCHEN me triušienos maltinių „MĖSAINIAMS“
2 vnt.	pitos duonelės
1	pomidoro
1	agurko
2	didelių salotos lapų (arba keletas mažesnių)
žiupsnelis	spindulinių pupuolių (naudojau ŽALI ŽALI)
pagal poreikį	Šviežių petražolių
(pagal poreikį)	Ghi sviesto