

Triušiena ir pistacijomis įdaryta kalakutienos krūtinėlė



Gaminimas

1. Svogūnus, rūkytą kiaulieną, GOURMET WORLD sūrį „Mozzarella di Bufala“ ir pistacijas susmulkinkite.
2. Špinatus apkepkite keptuvėje su ½ kiekio sviesto, apie 3 min. arba kol špinatai suminkštės.
3. **KITCHEN ME triušienos dešrelėms** išspauskite mėsą ir ją sumaišykite su kapotomis pistacijomis, svogūnais, rūkytu kumpiu, sūriu ir keptais špinatais.
4. Kalakutienos filė išpjaukite kaip išklotinę, iš abiejų pusių įtrinkite KOTANYI druska ir KOTANYI juodaisiais pipirais, į vidinę dalį sudėkite triušienos dešrelių mėsos įdarą, susukite vyniotinį ir suriškite maistiniu siūlu, kad laikytųsi forma. Šiek tiek patepkite lydytu sviestu.
5. GREENFIELD juodąją arbatą užplikykite karštu vandeniu.
6. Į skardą supilkite arbatą, sudėkite kalakutienos vyniotinį ir kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 1 val.
7. Iškepusį vyniotinį suvyniokite į foliją ir pailsinkite 30 min.
8. Padažui: prikaistuvyje su likusiu sviestu apkepkite miltus 2–3 min. Nuolat maišant po truputį supilkite iš skardos gautą arbatos sultinį ir pavirkite apie 10 min., kol sutirštės, tada dėkite druskos ir pipirų.
9. Patiekite su mėgstamomis žaliomis salotomis ar kitu garnyru.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	svogūnų
100 g	rūkyto kiaulienos kumpio
100 g	rūkyto kiaulienos kumpio
200 g	pistacijų
100 g	špinatų
100 g	ŽEMAITIJOS PIENO sviesto
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
1	kalakutienos filė
2 pakelių	GREENFIELD juodosios arbatos
3 stiklinių	vandens
1 šaukšto	miltų
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų