



TRIUŠIENOS MALTINIAI SU PIEVAGRYBIŲ TRAŠKUČIAIS IR GAIVIOMIS SALOTOMIS



Gaminimas

1. **Salotoms:** labai plonomis juostelėmis supjaustykite cukiniją, agurkus (minkštimo nenaudokite, kad salotos nepermirkėtų) ir ridikėlius. Tai geriausia padaryti su daržovėms skirtu skustuku. Daržoves sudėkite į dubenį. Ir tik prieš patiekiant, apšlakstykite citrinos sultimis, įpilkite šlakelį aliejaus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
2. **Pievagrybių traškučiams:** švarius grybus supjaustykite plonomis riekelėmis ir kepkite juos įkaitintame aliejuje (puode ar fritiūrinėje). Svarbiausia dėkite ne visus iš karto, o tiek, kad jie laisvai plaukiotų ir nesiliestų vienas su kitu. Riekes perdėkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejaus perteklius ir jokių būdu nedėkite riekelių vieno ant kito, nes prarasite traškumą.
3. Triušienos maltinius iškepkite keptuvėje su šlakeliu aliejumi. Neperkepkite, nes triušiena iškepa labai greitai.
4. Į lėkštę dėkite paruoštas salotas, iškeptus maltinius ir tik dabar pagardinkite juos druska, maltais juodaisiais pipirais, ant viršaus uždėkite pievagrybių traškučius ir patiekite su majonezo bei krienų padažu.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g	
200 g	rudųjų pievagrybių
1	jaunos cukinijos
gabalėlio	ilgojo agurko arba 2-3 trumpųjų agurkėlių
1	ridikėlių
šlakelio	citrinos sulčių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	Padažui:
2-3 a.š.	majonezo
0,5-1 a.š.	krienų
žiupsnelio	druskos