



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antienos suktinukai (6vnt.) su topinambų koše



Gaminimas

1. Filė gabaliukus išilgai supjaustyti į 6 vienodas dalis ir mėsos plaktuku išploninti gabaliukus.
2. Kiekvieną gabaliuko pusę pabarstyti šiek tiek druskos, pipirų ir raudonėlių.
3. Mėsos gabaliukus sudėti į lėkštę, uždengti maistine plėvele ir palikti per naktį pasimarinuoti.
4. Sutarkuoti morką, svogūną supjaustyti smulkiais gabaliukais sudėti į dubenį ir užberti bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio, išmaišyti.
5. Įkaitinti keptuvėje aliejų, apkepti morkas ir svogūnus. Daržovėms apkepus, suberti smulkiai pjaustytus baravykus ir viską pakepinti ant silpnos ugnies dar ~5min. Įdarą sudėti į dubenį ir palikti atvėsti.
6. Ant marinuotos mėsos gabaliuko dėti šaukštą įdarą ir suvynioti mėsą, suktinuką dėti į kepimo indą "siūle" į apačią. Taip susukti likusius suktinukus.
7. Kepti 180C/40min.
8. Kol mėsa kepa, nuskusti topinambus.
9. Į puodelį su verdančiu vandeniu įberti druskos, sudėti topinambus ir virti 20min.
10. Išvirusius topinambus nukošti, perkelti į dubenį, užpilti kokosų gėrimo ir pertrinti iki košės konsistencijos.
11. Iškepusius suktinukus patiekti su topinambų koše ir daržovėmis.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	šviežios ančiukų filė su oda
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Maltų juodųjų pipirų
žiupsnelis	Raudonėlių
	Įdarai:
1 didelės	morkos
1 vidutinio	dydžio svogūno
1 a.š.	bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio
150 g	sūdytų baravykų
kepimui	aliejaus
	Košei:
400 g	topinambų
1 a.š.	druskos
1 v.š.	kokosų minkštimo gėrimo (riebumas 11-13%)