

"Žalgirio" kepsnys su špinatų padažu



Gaminimas

1. Šviežius triušienos užpakalinius kumpelius nukaulinkite atskiriant mėsą nuo kaulų.
2. Uždenkite nukaulintą mėsą maistine plėvele ir lengvai pamuškite mėsos plaktuku.
3. Išprieskoniukite mėsą ir 2 val. įdėkite į šaldytuvą.
4. Sūrį smulkiai sutarkuokite ir sumaišykite su džiovintais, kiaušinį išplakite.
5. Kepsnelius kelis kartus pavoliokite kiaušinio plakinyje ir džiovintų bei sūrio mišinyje.
6. Dėkite į keptuvę su įkaitintais riebalais ir kepkite kol įgaus auksinę spalvą.
7. **Padažo paruošimas:** špinatų lapelius nuskabykite nuo kotelių, nuplaukite ir šiltu vandeniu nuplikykite. Kruopščiai nuvarvinkite ir trinkite trintuvu, kol pasidarys žalia košelė. Nedidelėmis porcijomis dėkite atšildytą sviestą ir greitai sukant sutrinkite į vienalytę tyrę. 15 min. vėsinkite Pasiruoškite mėgstamą sultinį ir į jį, verdant, įmaišykite paruoštą špinatinį sviestą ir šluotele suplakite vienalytį padažą. Maišant pavirkite 5 min. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
Pagal poreikį	Džiuvėsėliai
Pagal poreikį	Fermentinis sūris
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal skonį	Smulkintas česnakas
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
100 g.	Švž. Špinatai
40 g.	Sviestas
40 ml.	Sultinys