



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Baklažanai įdaryti su triušiena ir daržovėmis



### Gaminimas

Sudėkite triušieną į keptuvę ir kepkite apie 10 min. Baklažanus perpjaukite per pusę išilgai. Išskaptuokite baklažanų vidų. Baklažanų minkštimą supjaustykite kubeliais. Įkaitinkite keptuvėje šiek tiek aliejaus ir pakepinkite smulkintus svogūnus, morkas, šaldytus žirnelius. Sudėkite smulkintą česnaką ir dar porą minučių pakepinkite. Sudėkite triušieną įberkite prieskonių ir troškinkite kol masė sutirštės. Į baklažanų pušeles pridėkite kepinto įdaro, apibarstykite sūriu ir pašaukite į iki 180 laipsnių įkaitingą orkaitę bei kepkite apie 30 minučių.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos troškinti,kepti
1 vnt	morkos
1 vnt	svogūnas
1 skiltelė	česnako
100 g	šaldytų žirnelių
100 g	fermentinio sūrio
žiupsnelis	druskos, pipirų