

Balandėliai azijietišku stiliumi



Gaminimas

1. Paruoškite kopūsto lapus – nupjaukite storąją dalį, sudėkite lapus į verdantį vandenį ir pavirkite 2-3 min. Išimkite, nusausinkite.
2. Supjaustykite svogūnus smulkiais kubeliais, taip pat supjaustykite grybus. Suberkite viską į LAPINO PUOTA maltą triušieną, sumaišykite, įdėkite pomidorų pastą, Red Curry prieskonius, druską ir išmaišykite. Reikalui esant, įpilkite šiek tiek vandens.
3. Faršo gabaliuką išplokite į paplotėlį, uždėkite jį ant kopūsto lapo ir suvyniokite į vyniotinį.
4. Balandėlius apkepkite keptuvėje su šlakeliu aliejaus kol gražiai apskrus.
5. Morkas supjaustykite pailgomis riekelėmis, sudėkite į kepimo formą, jei liko grybų, sudėkite juos taip pat, ir sudėkite balandėlius. Užpilkite sultinio ir troškinkite orkaitėje apie 30-35 min.
6. Prieš baigdami troškinti, užpilkite Terijakio padažo, paskrudinkite viršų po įkaitintu griliu ir patiekite pabarstę sezamo sėklomis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 paruoštų	savojinio kopūsto lapų
1 salotinio	svogūno
6-8	mažų rudųjų pievagrybių
250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
1 v.š.	pomidorų pastos
1 v.š.	Red Curry prieskonių
2 v.š.	aliejaus
2-3	morkų
žiupsnelis	druskos
300 ml	daržovių sultinio
3 v.š.	Terijakio padažo
pabarstymui	sezamo sėklų