

Balandėliai sraigės su triušiena



Gaminimas

1. Kopūstą dedame į verdantį vandenį ir nuverdame vis nuimdami lapus. Nuo lapų nupjauname kietąją dalį.
2. Į keptuvę įpilame aliejaus ir jame apkepiname smulkintą svogūną, morką ir česnaką. Į dubenį dedame **malta triušieną**, maltą šoninę, beriame ryžius, prieskonius ir kepintas daržoves. Viską gerai išmaišome. Ant kopūsto lapo krašto per visą ilgį dedame įdaro ir susukame „vamzdelį“, o tada „sraigę“.
3. Dar atskirai keptuvėje ant sviesto pakepiname šakelę čiobrelio, smulkinto svogūno, česnako, morkos, paprikos. Pabarstome druska, pipirais. Šitas daržoves dedame ant Grand feu kepimo skardos dugno, sudedame „balandėlius“, įmetame „Cherry“ pomidorukų, rozmarino, užpilame pomidorų sultimis gardintomis druska, pipirais, trupučiu cukraus. Uždengiame folija ir dedame į orkaitę. Troškiname 170 laipsnių karščio orkaitėje apie 1val.
4. Patiekiami su bulvių koše ir daržovių salotomis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 gūžės	šviežio kopūsto
750 g	maltos Lapino puota triušienos
250 g	maltos šoninės
100 g	ryžių
1	morkos
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno;
kepinui	aliejaus