

Balandėliai su smulkinta triušiena



Gaminimas

Kadangi kopūstai švieži, tai išpjovusi kopūsto kotą, jį apviriau gana greitai. Smulkintą triušieną sumaišiau su ryžiais ir recepte išvardintais prieskoniais. Morkas supjausčiau griežinėliais. Beliko formuoti balandėlius. Į kopūsto lapą dėjau paruoštą įdarą ir susukau. Į puodą, ant dugno sudėjau griežinėliais pjaustytas morkas, kopūsto likučius ir paruoštus balandėlius. Ant balandėlių užpyliau verdančio vandens, pagardinau druska ir pastačiau virti pusvalandžiui. Baigiant virti įdėjau sviesto. Viskas. Balandėliai paruošti. Skanus 😊
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
2 vnt.	šviežių kopūstų
100 g	virtų ryžių
3-4 vnt.	morkų
1 vnt.	svogūnas
1 v.š.	sviesto
žiupsnelis	mėsos prieskonių
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
žiupsnelis	druskos