

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 |