



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŪŖK

Barbekiu triušienos kašneliai su šonine



Gaminimas

- Triušieną supjaustome kašnio dydžio gabalėliais.
- Šoninė juosteles padaliname į 2-3 dalis, kad apsisuktų aplink triušienos gabaliuką vieną kartą.
- Apsukame šoninės juosteles aplink triušienos gabalėlius ir užtvirtiname persmeigiant dantų krapštuku.
- Užpilame paruoštus kašnelius barbekiu padažu ir išmaišome, kad visa mėsa tolygiai pasidengtų. Paliekame marinuotis pusvalandžiui.
- Kepame keptuvėje ant trupučio riebalų arba griliuje vis pavartant iki kol mėsa iškepa.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	triušienos mėsos
keletos	rūkytos šoninės juostelių
Kelių šaukštų	mėgstamo barbekiu padažo
	Medinių dantų krapštukų