



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

CEZARIO SALOTOS SU TRIUŠIENA



Gaminimas

1. Triušieną susmulkiname gabaliukais, gardiname druska ir pipirais, kepame ant aliejumi įkaitintos keptuvės, kol mėsa taps balta
2. Salotoms susmulkiname romaine salotą, vyšninius pomidorus, gardiname druska ir pipirais, sumaišome su graikišku jogurtu ir apibarstome Džiugo sūrio drožlėmis
3. Patiekiamo su čiabata duonele

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Šviežios triušienos mėsos juostelės
	Romaine salotos
	Vyšniniai pomidoriukai
	Džiugo sūris
	Graikiškas jogurtas
žiupsnelio	Druska, pipirai, alyvuogių aliejus
1	Čiabata duonelė