



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Gardūs triušienos maltinukai su griekų rizoto



Gaminimas

1. Džiovintus baravykus užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite išbrinkti.
2. Supjaustykite vieną svogūną ir pakepinkite iki auksinės spalvos.
3. Maltą triušieną dėkite į smulkintuvą su S formos peiliu, berkite keptus svogūnus, bei įdėkite 100 g. sviesto, viską kelis kartus prasukite, kol bus vientisa masė.
4. Formuokite maltinukus, išdėliokite ant kepimo popieriaus ir padėkite į šaldytuvą 5-10 min.



5. Tuo metu paruoškite grikius. Ant sviesto pakepinkite grikius, tada užpilkite sultinio nuo užmerktų baravykų (paliekite šiek tiek sultinio padažui) ir virkite 15 -20 min, kol griekiai išvirs.



6. Griekiams verdant pasiruoškite padažą. Baravykus stipriai apkepinkite aliejuje, berkite smulkintą svogūną, bei česnaką. Kai viskas apkeps, supilkite likusį sultinį, patroškinkite, kol liks tik pusė sultinio. Tuomet pilkite grietinėlę, troškinkite viską, kol padažas šiek tiek sutirštės.



7. Padažą pilkite ant griekų, pagardinkite druska bei pipirais, išmaišykite ir kelias minutes patroškinkite. Maltinukus apkepinkite iš abiejų pusių, dėkite į karščiui atsparų indą, pakepinkite dar 10 min. orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje. Tiekite su mėgstamoms daržovėmis ar salotomis. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 x 250 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
2 vnt.	Svogūnai
150 g.	Griekiai
100-150 g.	Džiovinti baravykai
100 g.	Sviestas
250 ml.	Grietinėle (15 % riebumo)
2 skiltelės	Česnakas
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai

