

Į šoninės juosteles įvynioti triušienos suktinukai su džiovintomis slyvomis



Gaminimas

Kaip paruošti maltos mėsos įdarą?

1. 300g. triušienos šlaunelių mėsos sumalkite virtuvinio kombaino inde arba mėsmale. Faršas turi būti kuo smulkesnis.
2. Itin smulkiai supjaustykite svogūną. Keptuvėje šlakelyje įkaitinto aliejaus 5-6 minutes pakepkite pusę svogūno.
3. Lengvai išplakite kiaušinį.
4. Triušienos faršą gerai sumaišykite su žaliu ir keptu svogūnu, išplaktu kiaušiniu, grietinėle, cinamonu, kmynais, kvapniaisiais pipirais ir garstyčiomis.
5. Smulkiai supjaustykite slyvas (į 4-6 dalis vieną slyvą). Suberkite į mėsos masę, įtarkuokite česnako skiltelę, papipirinkite, įberkite pusę arbatinio šaukštelio druskos ir dar sykį viską gerai išmaišykite.
6. Įdarą padalykite į 8 dalis.

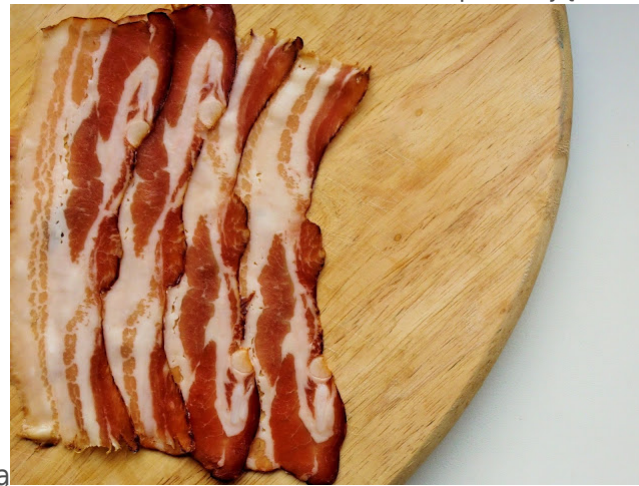


Kaip paruošti mėsos juosteles?

1. Likusią mėšą padalykite į 8 lygias juosteles. Jas gerai padruskinkite ir papipirinkite.

Kaip paruošti suktinukus?

1. 4 šaltai rūkytos šoninės juosteles ant lentelės išdėliokite taip, kad jų krašteliai būtų persidengę ir jos



susijungtų į vientisą gabalą.

2. Ant ištiestų šoninės juostelių per patį vidurį dėkite maltos mėsos ir slyvų įdarą.



3. Ant šio įdaro uždėkite padruskintos ir papipirintos mėsos juostelę.

INGREDIENTAI

550 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
30 ml.	Grietinėle (10% riebumo)
1 vnt.	Kiaušinis
1 vnt.	Svogūnas
2 a.š.	Garstyčios
1/8 a.š.	Maltas cinamonas
1/8 a.š.	Malti kvapnieji pipirai
1/8 a.š.	Malti kmynai
15 vnt.	Džiovintos slyvos
1 skiltelė	Česnakas
32 juostelės	Šaltai rūkyta šoninė
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai
Pagal poreikį	Aliejus



4. Pakelkite šoninės juostelių kraštus ir pradėkite vynioti suktinuką.



5. Suktinuką vyniokite atsargiai ir stangriai.

6. Kiekvieną suktinuką susukite į maistinę plėvelę, po to į foliją. Suktinukai paruošti - virkite lėtai



burbuliuojančiam vandenyje apie 35-40 minučių.

7. Išvirusius palikite atvėsti, tada išvyniokite iš folijos ir maistinės plėvelės. Keptuvėje įkaitinkite šaukštą aliejaus ir ant nedidelės ugnies apkepkite suktinukus iš abiejų pusių, kol šie gražiai apskrus. Patiekite su garnyru ar tiesiog traškiomis salotomis. Skanaus!



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)