LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Indiškais prieskoniais marinuotas keptas triušis

Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežią triušį nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejų sumaišykite su DANSUKKER auksaspalviu sirupu ir KOTANYI prieskoniais.
3. Nutarkuokite citrinai žievelę ir išspauskite sultis, įmaišykite į marinatą. Juo gausiai ištrinkite šviežią triušį ir kepkite orkaitėje 160 °C temp. apie 1,5 val.
4. Prikaistuvyje išlydykite ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviestą ir į jį supilkite visas iš triušio išbėgusias sultis. Viską gerai išmaišykite iki kreminės konsistencijos.
5. Į lėkštę supilkite padažą, ant viršaus dėkite iškepusį triušį ir patiekite su prieskoninėmis žolelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA šviežio triušio
3–4 šaukštų	OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus
2 šaukštų	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
1 šaukšto	prieskonių mišinio Garam masala
1 šaukštelio	KOTANYI maltos ciberžolės
žiupsnelio	KOTANYI malto kardamono
Žiupsnelio	KOTANYI malto muskato
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
1 vidutinės	citrinos
200 g	ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/indiskais-prieskoniais-marinuotas-keptas-triusis.htm?tpl=pdf&type=fox