

Kapotos triušienos kepsneliai su mairūnu, morkų- obuolių salotomis ir bulvių koše



Gaminimas

1. Imame **triušienos užpakalinius kumpelius** ir nuimame mėsą nuo kauliukų (kauliukus paliekame sriubai). Mėsą supjaustome mažais gabaliukais. Mušame kiaušinį, dedame bulvių krakmolą, majonezą. Beriame druskos, pipirų ir mairūno. Viską gerai išmaišome ir paliekame pastovėti.
2. Per tą laiką pasiruošiamo salotas ir bulvių košę. Bulves nuskutame ir dedame virti į pasūdytą vandenį. Bulvėms išvirus nuo jų nupilame vandenį. Dedame sviestą, pilame pieną, beriame druskos ir dedame ant ugnies. Pienui užvirus nukeliame puodą ir sutriname košę.
3. Morkas ir obuolį nuskutame, sutarkuojame. Beriame druskos, pipirų, pilame aliejaus ir išmaišome.
4. Keptuvėje įkaitiname aliejų, šaukštu dedame triušienos kepsnelių masės ir kepame iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda.
5. Dedame salotas, košę ir kepsnelius į lėkštę, papuošiamo ir patiekiamo!
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

4 vnt.	Lapino puota triušienos užpakalinių kumpelių
2 v.š.	bulvių krakmolo
2 v.š.	majonezo
1	kiaušinio
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno
kepimui	Aliejaus
	Salotoms reikia:
4 vnt.	didesnių morkų
1 didelio	obuolio
Mėgstamo	aliejaus
žiupsnelis	Druskos, pipirų
	Bulvių košei reikia:
4 didelių	bulvių
200 ml	pieno
50 g	sviesto
žiupsnelis	Druskos