

## Karšti sumuštiniai su triušiena ir obuoliais



### Gaminimas

1. Supjaustykite LAPINO PUOTA triušienos mėsos juosteles nedideliais gabaliukais, apibarstykite rūkyta paprika, juodaisiais pipirais „Tellicherry“ ir akmens druska. Supjaustykite obuolius. Apipurškite triušieną ir obuolius purškiamu alyvuogių aliejumi. Dėkite ant skardos, išklotos sviestiniu popieriumi ir kepkite orkaitėje 180 °C temperatūroje. Neperkepkite triušienos, jai užteks 8 min., obuoliams – 20 min., kol jie suminkštės, bet neištiš.
2. Skrudinamąją duoną apskrudinkite orkaitėje su grilio funkcija.
3. Iškepusią triušieną ir obuolius susmulkinkite.
4. Supjaustykite mocarelą, svogūnus. Fermentinį sūrį 50 %rieb. sutarkuokite. Pasmulkinkite mėtas.
5. Ištraukite iš orkaitės duoną ir neapskrudusią pusę patepkite sviestu 82 %rieb. ir ta pačia puse dėkite ant sviestiniu popieriumi išklotos skardos. Apskrudusią pusę tepkite trintų pomidorų padažu „Originalus“, pabarstykite tarkuoto sūrio. Berkite keptą triušieną, obuolius, svogūnus. Užbarstykite mėtų, dėkite mocarelos sūrį ir vėl pabarstykite tarkuoto sūrio. Viską pagardinkite juodaisiais pipirais „Tellicherry“.
6. Sumuštiniai kepkite orkaitėje su karšto apipūtimo funkcija 200 °C temperatūroje apie 8 minutes, kol gražiai apskrus.
7. Iškepus sumuštiniais, sudėkite juos vieną ant kito, vidine įdaru puse ir suspauskite. Taip sumuštiniai bus traškūs išorėje ir minkšti bei sultingi viduje. Galite papuošti šviežiomis žolelėmis ir patiekti perpjovus per pusę.



### INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos juostelių
2	nuluptų ir išnagrinėtų obuolių
	purškiamo alyvuogių aliejaus
8 riekių	skrudinamosios duonos
100 g	mozzarella sūrio
0,5 vid	svogūno
50 g	fermentinio sūrio 50 %rieb.
žiupsnelio	mėtų
40 g	sviesto 82 %rieb.
4 šaukštų	trintų pomidorų padažo „Originalus“
žiupsnelis	juodųjų pipirų „Tellicherry“
žiupsnelio	rūkytos paprikos
žiupsnelis	akmens druskos
žiupsnelio	Šviežių žolelių (papuošimui)

### ALFO PATARIMAI:

- Rinkitės saldžiarūgščius obuolius. Jei nemėgstate keptų obuolių, galite juos keisti kriaušėmis arba dėti mangą, apšlakstyta citrinos sultimis.
- Jei nemėgstate, galite svogūnų nedėti.
- Tokius sumuštiniai galite patiekti su šviežiomis salotomis.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)