

Kepti triušio kumpeliai ant griliaus



Gaminimas

Triušienos mėsą paprieskoniuojame su mėgiamais prieskoniais.
Dedame keletą šaukštų majonezo.
Paliekame keletai valandų pastovėti šaldytuve.
Po poros valandų kepame ant griliaus.

Už receptą ir nuotrauką dėkojam Laurai iš „Lapino puota“ virtuvės
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	Lapino puota triušio kumpeliai
pagal poreikį	šašlykų prieskonių
Žiupsnelio	druskos ir pipirų
keletos šaukštų	majonezo
	Garnyrai:
mėgstamų	daržovių