

Kepti-troškinti triušienos kotletukai



Gaminimas

Duoną išmirkykite piene ir išspaudę skystį įdėkite ją į faršą. Pasūdykite, įpilkite išplaktus kiaušinius, kruopščiai viską išmaišykite. Suformuokite norimo dydžio kotletukus ir apkepkite iš abiejų pusių, o tada dėkite troškinti į puodą apie 20 min. Tinka su bet koku mėgstamu garnyru: bulvių koše, ryžiais, grikių kruopomis, troškintomis daržovėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g.	šviežios smulkintos triušienos
100 ml	pieno
50 g.	baltos duonos
1 vnt.	kiaušinis
2 v.š	aliejaus
žiupsnelis	druskos, prieskonių