



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Maltiniai su cukinija ir sūriu



### Gaminimas

1. Susmulkinkite svogūną, cukiniją ir česnaką smulkintuvu.
2. LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelius susmulkinkite trintuvu arba sumalkite.
3. Sumaišykite LAPINO PUOTA smulkintą triušieną ir susmulkintus LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelius, įberkite druskos ir pipirų, sudėkite smulkintas daržoves. Sumaišykite.
4. Pabaigoje suberkite sūrį ir Provanso žoleles. Išmaišykite. Vandeniui suvilgytomis rankomis suformuokite maltinius. Kepkite juos vidutiniškai įkaitintoje keptuvėje.
5. Lęšius užpilkite vandeniu santykiu 1:3 ir virkite 20-25 minutes, kol išvirs. Laikas nuo laiko žvilgtelėkite, ar nereikia daugiau vandens, jei reikia – papildykite.
6. Garnyriui svogūną smulkiai supjaustykite, trumpai apkepkite keptuvėje su trupučiu aliejaus. Perpjaukite pusiau pomidoriukus ir suberkite į keptuvę. Trumpai apkepkite. Suberkite lęšius, pasūdykite ir pašildykite kartu su pomidoriukais.
7. Padažui susmulkinkite česnakus ir žalumynus, sumaišykite su likusiais ingredientais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
200 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelių mėsos
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
1/2	cukinijos
50 g	tarkuoto kietojo sūrio
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
1/2	šaukštelio Provanso žolelių mišinio
kepimui	Aliejaus
	Lęšių garnyriui:
200 g	smulkiųjų lęšių
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
200 g	vyšninių pomidoriukų

kepimui	aliejaus
	Padažui:
50 g	medaus
50 g	neištrių garstyčių
50 ml	citrinų sulčių
150 ml	aliejaus
žiupsnelis	Druskos
1 skiltelės	česnako
½ šaukštelio	kario miltelių
5-6 šakelių	petražolių arba kalendrų

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/maltiniai-su-cukinija-ir-suriu.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/maltiniai-su-cukinija-ir-suriu.htm?tpl=pdf&type=fox)