



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Mėgstamiausi maltiniai



Gaminimas

1. 60 g sviesto įdėkite į šaldiklį. Smulkiai supjaustykite svogūną ir kepkite jį 20 g sviesto, kol taps auksinės spalvos.
2. Batono riekeles užmerkite piene, kai išmirks – švelniai nuspauskite.
3. LAPINO PUOTA smulkintą triušieną sumaišykite kartu su kepintais svogūnais ir pamirkytu batonu. Pasūdykite.
4. Išimkite sviestą iš šaldiklio ir sutarkuokite tiesiai į mėsą. Greitai išmaišykite faršą ir dėkite jį nakčiai į šaldytuvą.
5. Suformuokite maltinius, apvoliokite juos džiūvėsėliuose ir trumpai apkepkite aliejaus bei sviesto mišinyje. Baikite kepti 170 °C orkaitėje – apie 20 min.
6. Prie šių maltinių galite patiekti gruzdintas bulvytes arba apkeptas daržoves. Taip pat puikiai tiks šviežių daržovių salotos.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
80 g	sviesto
1 vid.	dydžio svogūno
2 riekelių	batono be plutelės
100 ml	pieno
žiupsnelis	druskos
apvolioti	Džiūvėsėlių
kepimui	Aliejaus ir sviesto mišinio