

Mėsainis su triušiena pagal Alfą



Gaminimas

1. Marinatui skirtus produktus sudėkite į elektrinį smulkintuvą ir sutrinkite. LAPINO PUOTA triušienos užpakalinių kumpelių mėsa įtrinkite marinate ir palikite truputį pasimarinuoti.
2. Pamarinuotą triušieną iškepkite ant vidutinės kaitros kepsninės arba keptuvės. Kepkite vartydami apie 15-17 min.
3. Bandelę perpjaukite pusiau ir lengvai apkepkite ant kepsninės. Šalia apkepinkite mango griežinėlius.
4. Salsai skirtus produktus sutrinkite virtuvinio kombaino inde.
5. Vieną bandelės pusę aptepkite salsa, dėkite supjaustytą triušieną, plėšytus salotų lapus, vėl bandelę, apteptą salsa, keptus mango gabalėlius, likusią bandelę, užberkite bazilikų lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2	LAPINO PUOTA triušienos užpakalinių kumpelių mėsos
1	mėsainio bandelės
1-2	romaninių salotų lapų
4	šviežių mango griežinėlių
Kelių	šviežių baziliko lapelių
	MARINATUI:
1/2	ropinio svogūno
1 skiltelės	česnako
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 šaukšto	austrių padažo
Žiupsnelio	cukraus
	Druskos
	Pipirų
	SALSAI:
1/2	prinokusio mango
2 šaukštelių	apelsinų uogienės
Žiupsnelio	aitriųjų paprikų
	druskos