

Risotto su malta triušiena ir daržovėmis



Gaminimas

1. Šviežią smulkintą triušieną sumaišykite su džiuvesėliais, rozmariniais, druska ir pipirais suformuokite į kukuliukus ir juos šiek tiek apkepkite.
2. Kai kukuliai apkeps išimkite ir į keptuvę sudėkite smulkintas daržoves, ryžius, pakepinkite viską apie 5 minutes.
3. Tuomet sudėkite mėsą, supilkite sultinį.
4. Sandariai uždenkite dangčiu ir palikite viską troškintis dar 20 minučių.
5. Po 20 minučių supilkite grietinėlę ir dar pakaitinkite, kol viskas gerai sušils. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
400 g.	Risotto ryžiai
250 ml.	Sultinys
200 ml.	Grietinėle
Sauja	Džiuvesėliai
1 vnt.	Paprika
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Svogūnas
Pagal skonį	Džiovintas rozmarinas
Žiupsnelis	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal poreikį	Švž. žirneliai