LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Salotos su triušiena ir mocarela

Gaminimas

1. Suverkite triušienos mėsą troškinti, kepti ant iešmelių. Iešmelius apipilkite sweet chili marinatu ir suvilgykite, kad pilnai apsidengtų padažu. Palikite triušieną pasimarinuoti 10–15 minučių.
2. Kaulavaisius perpjaukite per pusę, išimkite kauliukus, sudėkite juos į dubenį ir sumaišykite su alyvuogių aliejumi. Pabarstykite druska ir pipirais, dėkite kepti į grilį.
3. Dėkite kepti triušienos iešmelius. Nepamirškite pavartyti.
4. Į dubenį paplėšykite salotų. Suberkite dalį mocarelos. Lengvais judesiais sujudinkite salotas, bet taip, kad viskas nesukristų į apačią.
5. Susmulkinkite mėtas, jas užberkite ant salotų.
6. Į dubenėlį išspauskite laimo sulčių, įberkite cukraus ir išmaišykite. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir maišykite toliau. Galite įtarkuoti laimo žievelės. Visą mišinį pilkite ant salotų.
7. Pakepinkite chorizo dešrą.
8. Išimkite kaulavaisius, perpjaukite per pusę ir nuiimkite odelę. Dėkite juos į salotas.
9. Iškepusius triušienos iešmelius dedame ant salotų. Uždėkite likusią dalį mocarelos sūrio ir apkepintą chorizo dešrą. Ragaukite!

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

pagal poreikį	Kaulavaisių (nektarinų, slyvų, persikų)
šlakelio	Alyvuogių aliejaus
gabalėlio	Mocarelos sūrio
pagal poreikį	Chorizo dešros
340 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos troškinti, kepti
	SANTA MARIA sweet chili marinato
pundelis	KIETAVIŠKIŲ salotų
žiupsnelis	SANTA MARIA druskos
žiupsnelis	SANTA MARIA pipirų
	Padažui:
	Mėtos lapelių
	Laimo vaisiaus
	DANSUKKER rudojo cukraus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/salotos-su-triusiena-ir-mocarela.htm?tpl=pdf&type=fox