

Salotos su triušienos ir sūrio iešmeliais



Gaminimas

1. Triušieną sumalame arba smulkiai sukpojame (arba naudojame jau **smulkintą triušieną**) bei gardiname su druska, pipirais, čiobreliais, raudonėliu. Paliekame 10 minučių marinuotis.
2. Tuo tarpu, salotų lapų mišą prapluname su vandeniu, nusausiname ir dedame į lėkštę. Gautą salotų lėkštę gardiname mėgiamais priedais kaip agurkas, pomidoras, marinuoti svogūnai (galima įterpti recepto linką).
3. Laikas formuoti triušienos iešmelius. Triušieną išmaišome su tarkuotu sūriu, įmušame kiaušinį ir viską gerai išmaišome. Jeigu masė skystoka – įdėkite džiovintų žolelių.
4. Drėgnomis rankomis ant medinio iešmelio iš gautos masės formuojame pailgas dešreles, patepiame aliejumi ir kepame. Kepti galima ant keptuvės, orkaitėje, griliuje. Iešmelius dedame ant salotų ir mėgaujames.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame greitireceptai.lt

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos šviežia triušienos mėsa (troškinti, kepti)
150 g	Sūris
1	Kiaušinis
1 pakuotė	Salotų lapų mišas
1 vnt.	Agurkas
1 vnt.	Pomidoras
	Marinuoti svogūnai
žiupsnelis	Druska
žiupsnelis	Pipirai
	Čiobreliai
	Raudonėliai