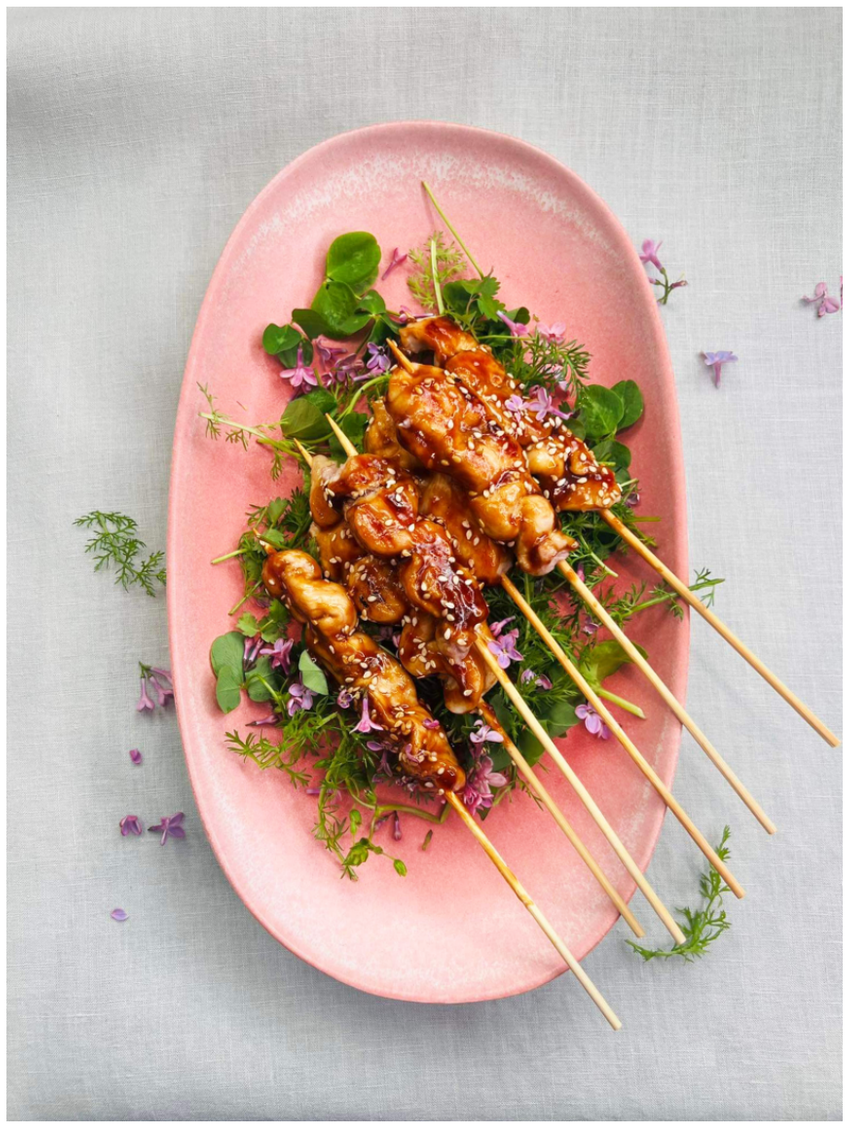
LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Sultingi azijietiški iešmeliai



Gaminimas

1. Jei triušienos juostelės storesnės, jas perpjaukite per pusę, berkite ant jų kalendros, smulkinto česnako. Lengvai įmasažuokite.
2. Verkite mėsą ant pagaliukų. Apšlakstykite aliejumi ir paskirstykite teptuku.
3. Dėkite į grilį ir kepkite kelias minutes. Iškepusius vėrinukus aptekite BBQ padažu ir berkite ant jų sezamų sėklų.
4. Serviravimo lėkštę papuoškite žolelėmis ar salotomis ir ant jų dėkite paruoštus vėrinukus.

ALFO PATARIMAI:

- Neperkepkite triušienos, nes ji išsausės ir nebus tokia sultinga.
- Šias juosteles galite kepti ir orkaitėje, ir ant keptuvės. Taip pat grilyje ant anglių.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė
žiupsnelis	maltos kalendros
1-2 skiltelių	česnako
2–3 šaukštų	aliejaus
2–3 šaukštų	FELIX padažo BBQ chicken & ribs
1 šaukšto	sezamų sėklų
mėgstamų	žolelių ir salotų (serviravimui)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/sultingi-azijietiski-iesmeliai-.htm?tpl=pdf&type=fox