



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŪŖK

Sumuštinis su triušiena, sūriu ir karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

- Šoninę ir česnako skiltelę supjaustykite mažais kubeliais. Sumaišykite dubenyje triušieną, šoninę, česnaką, džiovintus kiaušinius, žalumynus, svogūnų laiškus. Paskaninkite druska pipirais. Suformuokite 8 nedidelius plokščius maltinukus ir iškepkite keptuvėje su aliejumi arba kepsninėje.
- Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais. Kepkite svogūnus su sviestu ant mažos ugnies, nuolat maišydami apie 20 minučių, kol jie suminkštės ir patamsės – pradės karamelizuotis. Įdėkite medaus, paskaninkite druska. Kepkite maišydami dar kelias minutes.
- Sūrį sutarkuokite, sudėkite į puodą, įpilkite grietinėlės, užkaiskite ant silpnos kaitros ir, maišydami, kaitinkite, kol sūris ištirps.
- Ant duonos riekių užpilkite sūrio padažą, dėkite salotų lapelius, plonai pjaustytas agurko juosteles, po du maltinukus, karamelizuotus svogūnus, apliekite sumuštinis likusiu padažu, pabarstykite svogūnų laiškais. Skanaus!



Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 250 g. | Lapino puota švž. smulkinta triušiena |
| 50 g. | Karšto rūkymo kiaulienos šoninė |
| 1 skiltelė | Česnakas |
| 1 vnt. | Kiaušiniai |
| 1 v.š. | Smulkinti žalumynai (raudonėlis, petražolės, čiobreliai) |
| 2 vnt. | Svogūno laiškai |
| 1 v.š. | Džiūvėsėliai |
| Pagal skonį | Druska ir pipirai |
| | Svogūnams: |
| 5 vnt. | Svogūnai (nedideli) |
| Šlakelis | Aliejus |
| 1 v.š. | Sviestas |
| 1 a.š. | Medus |
| Pagal skonį | Druska |
| | Padažui: |
| 300 g. | Kietasis sūris |
| Šakelio | Grietinė |
| | Taip pat reikės: |
| 4 riekučių | Balta duona |
| Pagal poreikį | Salotų lapeliai |
| 2 vnt. | Rauginti agurkai |
| Keleto | Svogūno laiškai |