



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŪOK

## Sumuštinis su triušiena, sūriu ir karamelizuotais svogūnais



### Gaminimas

1. 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.
2. 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.
3. Sūrį sutarkuokite, sudėkite į puodą, įpilkite grietinėlės, užkaiskite ant silpnos kaitros ir, maišydami, kaitinkite, kol sūris ištirps.
4. 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](http://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