



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Super turbo balandėlis vienas orkaitėje



### Gaminimas

Raudongūžį kopūstą supjaustykite vid. dydžio gabalėliais, taip pat supjaustykite raudoną svogūną ir saliero lapkočius.

2. Sudėkite daržoves į keptuvę, supilkite aliejų ir gana stipriai apkepkite – kol suminkštės. Sudėkite SUSLAVIČIAUS pomidorų kečupą „Originalus“, sutrupinkite sultinio kubelį ir patroškinkite dar kelias minutes.
3. Baltą svogūną labai smulkiai supjaustykite, susmulkinkite smulkintuvu arba sutarkuokite tarka. Sumaišykite su LAPINO PUOTA smulkinta triušiena. Suberkite virtus ryžius, pagardinkite SANTA MARIA juodaisiais pipirais „Tellicherry“, SANTA MARIA džiovintais krapais ir SANTA MARIA akmens druska. Visa gerai sumaišykite.
4. Kepimo skardą išklkite kepimo popieriumi.
5. Pusę daržovių masės dėkite į kepimo skardą, išlyginkite. Sudėkite faršą, tolygiai jį paskirstykite. Užberkite dar džiovintų krapų. Uždenkite likusiomis troškintomis daržovėmis.
6. Ant viršaus paskirstykite smulkintus pomidorus savo sultyse, užtepkite grietinės ir gausiai užberkite pipirų. Visas kepimo laikas yra apie 50 min., bet maždaug 10 min. prieš baigdami kepti ištraukite ir ant viršaus sudėliokite šalavijo lapelius.
7. Baikite kepti, bet prieš patiekdami leiskite patiekalui 10 min. pastovėti.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vid.dydžio	raudongūžio kopūsto
1	raudonojo svogūno
2	saliero lapkočių
100 ml	aliejaus
2-3 šaukštų	SUSLAVIČIAUS pomidorų kečupo „Originalus“
1/2	ekologiško sultinio kubelio
1	baltojo svogūno
500 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
250 g	virtų ryžių
žiupsnelis	SANTA MARIA juodųjų pipirų „Tellicherry“
žiupsnelis	SANTA MARIA džiovintų krapų
žiupsnelis	SANTA MARIA akmens druskos
1 skardinės	smulkintų pomidorų savo sultyse
150 g	riebios grietinės
pagal poreikį	Šalavijo lapelių