



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Tikka Masasa



Gaminimas

Mėsą pjaustykite vidutinio stambumo kubeliais, sutarkuokite imbierą ir šiek tiek laimo žievelės ir išspauskite pusę sulčių, tuomet viską pasūdykite ir įdėkite pipirų pagal skonį leiskite bent 1val pastovėti kambario temperatūroje.

Galite pradėti virti vandenį ryžiams. Apskrudinkite mėsą ir atidėkite ją į šoną.

Padažui smulkiais kubeliais pjaustome papriką ir svogūną ir apkepiname dedame visus prieskonius ir užpilame pomidorų tyre. Ši akimirka tikrai didinga, kadangi virtuvė paskęsta kvapų jūroje, mums lietuviams toks prieskonių kiekis gal ir neįprastas, tačiau skonis nerealus. Sudedam apkepintą mėsą patroškiname apie 10 minučių, dedame česnaką ir jogurtą, troškiname dar apie 15 minučių. Mėsytę tiekiamo su ryžiais ir trupučiu kalendros, labai pagyvina skonį (mes, deja, turėjome tik krapų).

Už receptą dėkojame BEET EVERYDAY

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies filė
	Mėsos marinatui:
	Laimo sulčiu ir žievelės
	Imbiero
	Druskos ir pipirų
	Padažui:
1	Svogūno
1	Paprikos
	Česnakų
2 a.š.	džiovinto imbiero
2 a.š.	džiovintos kalendros
2 a.š.	paprikos miltelių
2 a.š.	ciberžolės
2 a.š.	kumino
2 a.š.	cinamono
	Druska, pipirai
1 a.š.	kajeno pipirų

400 ml	pomidorų tyrės
2 v.š.	natūralaus jogurto
	Garnyri:
	Ryžių
	Duonelės
	Šviežių žalumynų (kalendra, krapai ar kt.)

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