

## Traški triušiena su majonezo, artišokų ir petražolių padažu



### Gaminimas

1. Kiaušinius išplakite, į juos įberkite druskos, pipirų.
2. Miltus ir džiovintus suberkite į atskirus indus.
3. Triušieną supjaustykite gabalėliais arba juostelėmis. Jas apvoliokite miltuose, tada kiaušinių plakinyje ir džiovintuose.
4. Į keptuvę įpilkite aliejaus (taip, kad siektų bent pusę keptuvės) ir jam užvirus, sudėkite triušienos gabalėlius. Ugnį sumažinkite, abi puses kepkite po 7 minutes.
5. Kadangi triušiena – pakankamai sausa mėsa, būtinas gardus padažas. Susmulkinkite česnaką, sudėkite artišokus, petražoles ir viską sutrinkite elektriniu smulkintuvu. Į majonezą supilkite citrinos sultis, išmaišykite jį. Tuomet sudėkite ir susmulkintą mišinį. Viską vėl gerai išmaišykite.
6. Iškepusią triušieną nusausinkite ant popierinių rankšluosčių ir patiekite su padažu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!



### INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puota švž. triušienos mėsa (troškinti, kepti)
3 vnt.	Kiaušiniai
70 g	Miltai
120 g	Džiūvesėliai
Pusė indelio	Majonezas
Pusė indelio	Artišokai saulėgrąžų aliejuje
2 skiltelės	Česnakas
Sauja	Šviežios petražolės
2 v.š.	Citrinų sultys
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai