

Traškos triušienos juostelės



Gaminimas

File susipjaustome į 1cm pločio juosteles, pabarstome prieskoniais, pašlaikstome aliejumi ir apvoliojame kukurūzų dribsniuose (*kukurūzų dribsniai turėtų būti jau iš anksto susmulkinti kombainu*). Dedame juosteles ant kepimo popierius. Kepame apie 30min, 200 laipsnių temperatūroje. Sumaišome jogurtą bei krienus ir štai padažas:).

Skanaus☺

Recepto autorė Ieva R.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|--|
| 250 g | Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies file |
| | alyvuogių aliejaus |
| žiupsnelis | pipirų, druskos, česnakų |
| 100 g | kukurūzų dribsnių |
| 4 v.š. | jogurto |
| 1 a.š. | krienų |