

## Traškios triušienos lazdelės



### Gaminimas

1. Triušienos juosmeninės dalies filė supjaustykite juostelėmis, pabarstykite prieskoniais - druska, pipirais, česnako granulėmis.
2. Juosteles pavoliokite kiaušinio plakinyje, po to džiuvesėlių mišinyje.
3. Dėkite į įkaitintą aliejų ir apkepkite kol taps auksinės spalvos.
4. Padažą pagaminti patariame 1 dieną ankščiau, kad visi prieskoniai susigertų. Bet jei neturite tokios galimybės galima gaminti ir skanauti tą pačią dieną.
5. Likusius ingredientus sumaišykite, agurką sutarkuokite su smulkia tarka, česnako skiltelę išspauskite ir įspauskite šiek tiek citrinos sulčių. Patiekalas puikiai tinkamas kaip užkandis vaikams, o pamirnavus aštriais prieskoniais puikiai tiks ir užkandžiams prie alaus. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. triušienos juosmeninė dalis be šonkaulių
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal poreikį	Džiuvesėliai
Pagal skonį	Prieskoniai
Pagal poreikį	Natūralus jogurtas
1 vnt.	Šviežias arba marinuotas agurkas
Kuokštelis	Krapai
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Citrinos sultys
2-3 v.š.	Majonezas