

Traškūs plonieji blyneliai su triušiena



Gaminimas

1. Sutarkuokite morką. Supjaustykite porą pusgriežinėliais. Susmulkinkite grybus.
2. Gabaliukais supjaustykite LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė, nemalkite.
3. Į įkaitintą keptuvę įpilkite aliejaus, dėkite porus ir morkas. Įberkite juodųjų pipirų, druskos, provanso žolelių. Daržoves reikia tik apkepti, neperkepkitė. Apkepę išimkite ir atidėkite į šoną.
4. Į keptuvę dėkite triušieną, įberkite juodųjų pipirų. Kai triušiena pabals suberkite pievagrybius. Įdėkite sviesto ir juodųjų pipirų.
5. Užpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus ir dėkite špinatus, viską sumaišykite. Įberkite druskos. Apkepinkite, svarbu neperkepti.
6. Apkepusį įdarą sudėkite į indą, lengvai atvėsinkite. Dėkite tepamo kreminio sūrio su voveraitėmis ir viską gerai išmaišykite.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė
1	vidutinės morkos
½ vidutinio	poro
2 saujų	grybų (rudųjų arba baltųjų pievagrybių)
	Juodųjų pipirų
	Druskos
	Provanso žolelių
1 šaukšto	sviesto
1 saujos	špinatų
Žiupsnelio	petražolių
3 šaukštų	tepamo kreminio sūrio su voveraitėmis
kepimui	Alyvuogių aliejaus