



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušiena įdarytas baklažanas su jogurto padažu



Gaminimas

1. Įkaitiname orkaitę iki 200 C laipsnių.
2. Baklažaną perpjauname pusiau, valgomoju šaukštu išskopiname šiek tiek baklažano vidaus, pašlakstome alyvuogių aliejumi, apibarstome druska ir pipirais.
3. Išskoptą baklažaną sumaišome su **smulkinta triušiena**, druska, pipirais bei šlakeliu alyvuogių aliejaus.
4. Baklažaną įdarome paruoštu triušienos įdaru, apibarstome ožkos sūriu ir kepame orkaitėje 40 minučių, o likus 10 minučių įjungiamo apipūtimo funkciją.
5. Į natūralų jogurtą įspaudžiame citrinų sultis, išmaišome, juo apilame lėkštę. Ant jogurto padažo serviruojame iškepusį įdarytą baklažaną, apibarstome granato sėklomis bei puošiame valgomomis gėlėmis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	smulkintos triušienos LAPINO PUOTA
1	baklažano
50 g	ožkos sūrio
100 ml	natūralaus jogurto
0,5	citrinos sulčių
1 saujos	granato sėklų
2 valgomųjų šaukštų	tyro alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druskos ir pipirų
papuošimui	Valgomų gėlių