

## Triušiena kinietiskai pietų idėja



### Gaminimas

#### Gaminimas:

Sumaišyti visus marinato ingredientus ir apipilti mėsą, ją gerai išmaišyti ir palikti valandai pasimarinuoti. Marinuotas triušienos juosteles apvolioti krakmole ir dėti į įkaitintą aliejų. Apkepti, kol gražiai apskrus.

#### Padažo paruošimas:

Vandenyje išmaišyti krakmolą, tada supilti visus likusius padažo ingredientus. Viską supilti į kitą keptuvę ir maišant kaitinti, kol pradės virti. Kai padažas sutirštės, sudėti apkepintą triušieną ir viską gerai išmaišyti. Pateikti su ryžiais. Skanaus!

Už receptą dėkojame snapping\_snack.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

200 g	Triušienos juosmeninės dalies filė „Lapino puota“
100 g	Kukurūzų krakmolos
	Ingredientai marinatui:
2 v.š.	Sojos padažas
1,5 v.š.	Obuolių actas
2 v.š.	Skystas medus
2 v.š.	Maltas imbieras
	Ingredientai padažui:
5 v.š.	Sojos padažas
2 v.š.	Obuolių actas
2 v.š.	Cukrus
5 v.š.	Vanduo
2 v.š.	Kukurūzų krakmolos