

Triušiena kinietiskai



Gaminimas

Gabaliukus apvoliokite krakmole ir dėkite kepti į keptuvę su įkaitintu aliejumi. Kepkite, kol triušiena apskrus ir iškeps. Kol triušiena kepa, puode sumaišykite visas padažo dalis ir maišant virkite kol sutirštės. Iškeptą triušieną suberkite į padažą, išmaišykite ir patroškinkite kelias minutes. Patiekite su ryžiais.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puota triušienos troškinti,kepti
3 vnt	morkos
1/2	paprikos raudonos
1/2	paprikos žalios
1 vnt	padažo uncle bens
žiupsnelis	druskos, pipirų
20 g	krakmolo