

## Triušiena su medaus ir sojų padažu



### Gaminimas

Triušienos mėsą supjaustykite mažais gabaliukais, pagardinkite pipirais ir druska. Mėsos gabaliukus apvoliokite krakmole ir sudėkite kepti į įkaitintą keptuvę su aliejumi. Kol kepė mėsos gabaliukai, sumaišykite padažui skirtus ingredientus. Ant apkeptų mėsos gabaliukų supylkite padažą, sezamo sėklas ir pakepkite kartu, karts nuo karto pamaišant. Kelias minutes pakepinkite ir nuimkite nuo kaitros. Triušienos mėsytę patiekite su ryžiais. Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos kumpelių mėsos
3 v.š.	krakmolo
žiupsnelis	pipirų, druskos
	Padažui:
3 v.š.	aliejaus
3 v.š.	sojų padažo
2 v.š.	skysto medaus
išspausto arba tarkuoto	česnako
žiupsnelis	sezamo sėklų
kepimui	aliejaus