

## 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                     |