

Triušienos iešmeliai su krevetėmis ir daržovėmis



Gaminimas

Dubenyje sumaišykite druską, pipirus ir prieskonius mėšai. Į paruoštą marinatą sudėkite triušienos gabalėlius ir marinuokite 30 min. Ant iešmelių sumaukite triušienos gabalėlius. Keptuvėje ištirpinkite sviestą, supilkite grietinėlę ir sudėkite krevetes. Į paruoštą padažą sudėkite triušienos vėrinukus ir kepkite apie 15-20 min. Kol kepa triušiena įkaitinkite orkaitę ir sudėkite šaldytas daržoves. Kaip jau viskas paruošta patiekite patiekalą.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

5x200 g	Lapino puota triušienos juosmeninės dalies file
300 g	šaldytų daržovių
150 g	krevečių
200 ml	grietinėls
100 g	česnakinio sviesto
žiupsnelis	drukos, pipirų
žiupsnelis	prieskonių mėšai