

Triušienos ir mango salotos



Gaminimas

1. Ryžius išvirkite biriai.
2. **LAPINO PUOTOS šviežią triušieną** sudėkite į indą, suberkite paprikas, smulkintus česnakus, užberkite akmens druskos bei juodųjų pipirų „Tellicherry“. Viską apšlakstykite aliejumi ir gerai išmaišykite. Dėkite mėsą į keptuvę su įkaitintu aliejumi ir kepkite gana stiprioje kaitroje.
3. Agurkus supjaustykite griežinėliais, mangą – kubeliais, raudonąjį svogūną – pusžiedžiais.
4. Pasmulkinkite salotų lapų.
5. Į dubenėlį atskiromis krūvelėmis dėkite ryžius, salotų lapus, mangus, agurkus, svogūną, keptos triušienos gabaliukus ir gardinkite majonezu. Viską apibarstykite tarkuota citrinos žievele.
6. Skanaus!

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	prinokusio mango
1	raudonojo svogūno
250 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos (troškinti, kepti)
2	trumpavaisių agurkų
	Gurmaniško majonezo „Mango Majo“
50 g	sausų ryžių
mėgstamų	salotų lapų
	Aliejaus
1-2 skiltelių	česnako
	akmens druskos
	juodųjų pipirų Tellicherry
pagal poreikį	Citrinos tarkuotos žievelės
žiupsnelio	saldžiosios paprikos