



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos ir obuolių kamuoliukai



Gaminimas

1. Įkaitinti alyvuogių aliejų ir pakepinti 1/2 pjaustyto svogūno apie 3 min.
2. Rankomis išspausti tarkuoto obuolio sultis.
3. Sumaišyti obuolio tarkę su triušiena, pakepintu ir nekepintu svogūnu, žolelėmis, trintu vištienos sultinio kubeliu ir džiuvesėliais, viską gerai išmaišyti.
4. Pagardinti druska ir pipirais, dar kartą gerai išmaišyti.
5. Formuoti "kamuoliukus", pavolijant miltuose.
6. Kepti iš visų pusių, kol gražiai apskrus.
7. Pateikti su mėgiamu garnyru (*puikiai dera virti griekiai ir troškintos morkos su žirneliais grietinėlės padaže*).



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota švž. smulkintos triušienos
2 a.š.	alyvuogių aliejaus
1 vnt.	smulkinto svogūno
1 vnt.	tarkuoto obuolio
1/2 v. š.	smulkintų šviežių petražolių
1 v.š.	prieskoninių žolelių mišinio
1/2 vnt.	ekologiško vištienos sultinio kubelio
2 v.š.	maltų džiuvesėlių
Pagal skonį	druskos ir pipirų
Kepimui	augalinio aliejaus
Apvoliojimui	miltų