

Triušienos kšneliai



Gaminimas

Triušieną supjaustome gabaliukais, ištriname prieskoniais, įpilame grietinėlės, išmaišome ir paliekame keliom valandom šaldytuve.

Išėmus iš šaldytuvo, kiekvieną gabalėlį mirkome kiaušinio plakinyje ir apvoliojame, apspaudžiame kukurūzų dribsniais. Tiesa, kukurūzų dribsnius rekomenduoju šiek tiek patraiškyti rankomis.

Kšnelius verdame aliejuje kelias minutes, kol gražiai paruduoja dribsniai.

Už receptą dėkojame Nežinai ar bus skanu.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos triušienos file juostelių
3 v.š.	grietinė
0,5 a.š.	kalendros
0,25 a.š.	saldžios paprikos miltelių
0,5 a.š.	česnako granulių
	Druskos
1	kiaušinis
	Kukurūzų dribsnių
virimui	aliejaus