

Triušienos keksiukai su batatų kepurėlėmis



Gaminimas

1. Cukiniją sutarkuokite burokine tarka, palaikykite 10-15 min ir nuspauskite. Susmulkinkite svogūną, česnaką ir krapus. Daržoves sumaišykite su LAPINO PUOTA šviežia smulkinta triušiena, pasūdykite, gerai išmaišykite.
2. Keksiukų kepimo formą patepkite aliejumi, į ją sluoksniuokite faršo rutuliukus.
3. Šaukite į orkaitę ir kepkite apie 30 min.
4. Batatą nulupkite, stambiai supjaustykite, pasūdykite, sudėkite į skardelę, įpilkite 100 ml vandens, uždenkite folija ir kepkite apie 30 min, kol batatas suminkštės. Iškepusį batatą sutrinkite trintuvu, pasūdykite ir išmaišykite. Gautą masę sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite bokšteliu ant keksiukų.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA šviežios smulkintos triušienos
1/2	cukinijos (~120-150 g)
1/2	mažo svogūno
1 skiltelės	česnako
1-2 šakelių	krapų
žiupsneli	druskos
kepimui	Aliejaus
1	didelio batato (~400 g)