

Triušienos kepsniukai su voveraičių padažu



Gaminimas

Susitarkuojame cukiniją. Apibarstome trupučiu druskos ir palaikome 15 min. Imame marlę ir nusunkiame tarkuotos cukinijos sultis, kad gautusi truputi drėgnas tarkis (pasiliegame sulčių padažui). Susipjaustome labai smulkiai triušienos file.

Susipjaustome svogūnų laiškus. Į tarkuotą cukiniją dedame triušieną, svogūnų laiškus, kokoso miltus, tarkuotą fermentinį sūrį, įmušame kiaušinius, suberiame prieskonius ir gerai išminkome. Formuojame kepsniukus ir kepame iš abiejų pusių ant vidutinės ugnies su uždarytų keptuvės dangčiu, kol gražiai apskrunda.

Gaminame padažą:

Susismulkiname svogūną. Voveraites supjaustome pusiau. Į keptuvę dedame sviestą ir kepiname voveraites su svogūnais, kol svogūnai pageltonuoja. Dedame smulkintus krapus ir kastingį. Kepiname kol kastingys ištirpsta. Pilame cukinijos sultis ir grietinėlę. Troškiname apie 5 min.

Už receptą dėkojame Karolina Polaitienei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

400 g	Lapino puotos triušienos mėsos
500 g	Cukinija
100 g	Fermentinis sūris
1 šaukštas	Kokoso miltai
2	Kiaušiniai
10 vnt.	Svogūnų laiškai
pagal skonį	Druska / pipirai
0,5 šaukštelio	Ciberžolės prieskoniai
0,5 šaukštelio	Saldžiosios paprikos milteliai
1 šaukštelis	Persilado prieskonis
1 šaukštelis	Džiovinto česnako milteliai
1 šaukštelis	Kotletų prieskonis
	Padažui:
200 g	Voveraitės
200 g	Kastingys
2 šaukštai	Cukinijos sulčių (jas gausime nuspaudus cukiniją kepsniukų įdarui)
1	Svogūnas
saujelė	Krapai
2 šaukštai	Grietinė 35%

pagal skonį	Druska/pipirai
1 šaukštelio	Sviestas

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-kepsniukai-su-voveraiciu-padazu-.htm?tpl=pdf&type=fox