

Triušienos kotletai su Serano padažu



Gaminimas

1. Nuskuskite bulves, nuplaukite, užpilkite vandeniu ir palikite laukti savo eilės. Druskos įdėsite vėliau.
2. Sumalame triušieną ir dedame visus išvardintus ingredientus. Visą masę gerai išminkome.
3. Formuojame nedidelius kotletukus ir apvoliojame miltuose.
4. Padažui susmulkiname svogūną ir Serano kumpį.
5. Į puodą pilame šiek tiek sultinio ir užverdame.
6. Kotletus apkepiname svieste iš abiejų pusių ir dedame į puodą su sultiniu. Sultinio reikia tiek, kad neapsemų kotletų.
7. Užkaskite bulves. Nepamirškite įdėti druskos.
8. Toje pačioje keptuvėje kur kepė kotletai apkepiname svogūną su Seranu. Galite įdėti gabaliuką sviesto. Kepiname tol kol svogūnas paskaidrės ir Seranas apskrus. Kvepia nuostabiai



[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

2x250 g	triušienos mėsa (troškinti, kepti)
1 vnt.	kiaušinis
100 ml	grietinėlės
1,5 v.š	maltų džiovėsėlių
žiupsnelis	kotletų prieskonių
žiupsnelis	druskos, pipirų
1 vnt.	svogūnas
pagal poreikį	sviesto kepimui
pagal poreikį	sultinio
	Padažui
150 ml	grietinėlės
50 g	Serano kumpio
nedidelis	svogūnas
žiupsnelis	prieskonių mišinio(
	Garnyrai:
keletos	šv. bulvyčių
10 vnt.	agurkų
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	šviežių krapų

pagal poreikį

drukos

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