

## Triušienos kukulaičiai itališkai su salierų blyneliais



### Gaminimas

1. Svogūną ir česnaką susmulkiname ir pakepiname aliejuje. Atvėsiname.
2. Į dubenį dedame **smulkintą triušieną**, garstyčias, mušame kiaušinį, beriame druskos, pipirų, manų kruopų, raudonėlio, dedame pakeptus svogūną su česnaku. Išminkome.
3. Formuojame kukulaičius ir apkepame keptuvėje kol gražiai apskrunda. Iškepusius atidedame į šalį.
4. Ruošiamo troškinį. Į puodą pilame aliejaus ir jame apkepiname smulkintas daržoves.
5. Beriame prieskonius, sudedame triušienos kukulaičius, pilame vyno, nugariname. Pilame pomidorų sulčių. Troškiname apie 30min ant silpnos ugnies.
6. Gaminame salierų blynelius. Saliero gumbą nuvalome ir sutarkuojame burokine tarka.
7. Dedame miltus, mušame kiaušinius, beriame druskos ir pipirų. Išmaišome.
8. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir kepame blynelius iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda.
9. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puota maltos triušienos
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
1	kiaušinio
50 g	manų kruopų
1 v.š.	dižono garstyčių
žiupsnelis	Druskos, pipirų
1 a.š	džiovinto raudonėlio
kepimui	aliejaus
	Troškiniui reikės:
1	morkos
1	raudonojo svogūno
2	saliero stiebų
2 skiltelių	česnako
1	mažos paprikos
po 1 a.š.	baziliko, kumino, raudonėlio ir čiobrelis
200 g	balto sauso vyno
1 l	pomidorų sulčių
kepimui	Aliejaus

žiupsnelis	Druskos, pipirų, cukraus
	Salierų blyneliams reikės:
1	saliero gumbo
1 v.š.	miltų
2	kiaušinių
	Druskos, pipirų
kepimui	aliejaus

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-kukulaiciai-italiskai-su-salieru-blyneliais.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-kukulaiciai-italiskai-su-salieru-blyneliais.htm?tpl=pdf&type=fox)