



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Triušienos kukuliai



### Gaminimas

1. Supjaustykite porą ir saliero lapkotį, viską trumpai apkepkite svieste labai mažoje kaitroje. Sutrinkite trintuvu.
2. Aštriu peiliu supjaustykite LAPINO PUOTA šviežias triušių kepenėles, sumaišykite jas su LAPINO PUOTA šviežia smulkinta triušiena, įberkite raudonėlio, druskos. Sukrėskite kepintas daržoves ir avižinius dribsnius. Viską gerai išmaišykite ir suformuokite kukuliukus.
3. Sudėkite juos į skardelę, išklotą kepimo popieriumi, įpilkite 100-150 ml vandens priklausomai nuo skardelės dydžio ir kepkite orkaitėje apie 30 min.
4. Kukulius užmaukite ant iešmelių, patiekite su grikiais, moliūgais ir žiediniais kopūstais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA šviežių triušių kepenėlių
250 g	LAPINO PUOTA šviežios smulkintos triušienos
½ šaukštelio	džiovinto raudonėlio
½	poro baltosios dalies
1	saliero lapkočio
20 g	sviesto
žiupsnelis	druskos
1 šaukšto	sutrintų avižinių dribsnių
	Garnyrui:
pagal poreikį	Nekepintų grikių košės
pagal poreikį	Keptų moliūgų
pagal poreikį	Žiedinio kopūsto