

Triušienos kukuliai azijietišku stiliumi



Gaminimas

Į **triušienos mėsą** dedame kiaušinio trynį, smulkintą česnaką, beriame druskos, pipirų ir miltų. Masę gerai išmaišome. Drėgnomis rankomis formuojame kąsnio dydžio kukuliukus, apvoliojame sezamo sėklose. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir apkepame triušienos kukulius iš visų pusių, kol gražiai apskrus. Prikaistuvyje pilame aliejaus, sudedame medų ir pakaitiname, kol jis ištirps. Tada supilame ryžių actą, sojų padažą. Pakaitiname kelias min., beriame krakmolą. Kaitiname padažą, kol jis pradės tirštėti. Į jį sudedame triušienos kukulius, apvoliojame padažu ir pakaitiname pora min. Makaronus dedame į verdantį ir pasūdytą vandenį. Verdame 4 min. Išgriebiame.

Morkas sutarkuojame šiaudeliais. Česnaką pasmulkiname, laiškinius česnakus supjaustome smulkiais gabalėliais. Salotas gardiname sezamo sėklomis, šlakeliu aliejaus ir sojų padažo.

Į lėkštę dedame makaronų, ant viršaus triušienos kukulius. Patiekiame kartu su morkų salotomis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Kviečiu į virtuvę](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
1 v.š.	miltų
1 vnt.	kiaušinio trynys
1 skiltelė	česnako
2 v.š.	sezamo sėklų, kukliams apvolioti
šlakelis	aliejaus, kukuliams kepti
	Padažui:
šlakelis	aliejaus
1 v.š.	medaus
1 v.š.	sojos padažo
šlakelis	ryžių acto
1 a.š.	kukurūzų krakmolo
	Morkų salotoms:
2	didelės morkos
1 skiltelė	česnako
1 a.š.	sezamo sėklų
ryšulėlis	laiškinių česnakų
šlakelis	sezamo sėklų aliejaus
šlakelis	sojos padažo
100 g	makaronų „Chow Mein“

