



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

TRIUŠIENOS KUKULIAI PIKANTIŠKAME PADAŽE



Gaminimas

1. Triušieną supjaustome juostelėmis ir dedame į blenderį, kartu sudedame svogūną, česnakus, garstyčias, įmušame kiaušinį ir viską sutriname iki vientisos masės.
2. Atskirame puode bandelę suplėšiame į mažus gabaliukus ir užpilame pienu, leidžiame pastovėti 5-10min.
3. Mėsos masę sumaišome su mirkyta piene bandele, beriame miltus, pagardiname druska ir pipirais, viską permaišome ir drėgnomis rankomis suformuojame kukulius.
4. Kukulius apkepame keptuvėje su trupučiu aliejaus.
5. Pomidorus ir papriką supjaustome stambiomis skiltelėmis ir patiesiame vienu sluoksniu ant kepimo skardos užtiestos kepimo popieriumi. Kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje apie 10-15min.
6. Iškeptas daržoves sublenderiuojame su šviežiu baziliku, pagardiname prieskoniais, įmaišome šaukštelį miltų.
7. Padažą perdedame į ketaus keptuvę, sudedame kukulius ir dedame į iki 200laip įkaitintą orkaitę 5-10min.
8. Patiekiant pabarstome šviežiais žalumynais.

SKANAUS

Už receptą dėkojame ir nuotrauką dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	triušienos mėsos (naudojau iš Lapino puota)
1 šaukšto	garstyčių
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
1	kiaušinio
šlakelio	pieno
1	prancūziškos bandelės
1-2 šaukštų	kvietinių miltų
	druskos
	maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	aliejaus kepimui
	Padažui:
4vnt	pomidorų
1	raudonosios saldžiosios paprikos
10- 15	šviežių baziliko lapelių
1 šaukštelio	kvietinių miltų
	druskos
	maltų juodųjų pipirų