

Triušienos kukuliai su "Chimichurri" padažu



Gaminimas

Padažui visus žalumynus susmulkiname . Dubenėlyje sumaišome aliejų, actą, citrinos sultis, druską ir pipirus. Šiuo mišiniu užpilame smulkintus žalumynus ir dedame į šaldytuvą, kol bus paruošti kukuliai. Į dubenį dedame smulkintą triušieną, beriame džiuvėsėlius, smulkintą kubeliais svogūną, fetos sūrį, dedame išspaustus česnakus, prieskonius ir įmušame kiaušinį. Viską gerai išmaišome. Keptuvėje įkaitiname aliejų. Drėgnomis rankomis formuojame nedidelius kukuliukus ir iš abiejų pusių kepame keptuvėje, kol apskrunda ir iškepa. Tiekiamo kukuliukus su norimu garnyru ir apiejame padažu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
2-3 v.š.	džiuvėsėlių
2 skiltelės	česnako
1/2 nedidelio	svogūno
50 g	feta sūrio
1	kiaušinis
1/2 v.š.	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų
kepimui	aliejaus
	Padažas:
nedidelis pundelis	šviežių petražolių
nedidelis pundelis	šviežios kalendros
nedidelis pundelis	šviežių krapų
100 ml	alyvuogių aliejaus
3 v.š.	raudono vyno acto
1/2	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų

