



Triušienos kukuliukai su sūriu ir daržovių padažu



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite smulkintą triušieną, maltus džiūvesėlius, sūrį, įmuškite kiaušinius, išspauskite česnako skilteles, sudėkite petražoles, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išminkykite.
2. Įkaitinkite šiek tiek aliejaus keptuvėje, formuokite vidutinio dydžio kukuliukus ir apskrudinkite iš abiejų pusių.
3. Sudėkite į skardą ištiestą kepimo popieriumi ir pabaikite kepti 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 20-25 min.
4. **Padažui:** prikautuvyje įkaitinkite šiek tiek aliejaus ir sudėkite smulkiais supjaustytą svogūną, pievagrybius, smulkiai sutarkuotą morką ir pakepkite keletą minučių, kol daržovės suminkštės. Tuomet išspauskite česnako skilteles, sudėkite konservuotus pomidorus, supilkite daržovių sultinį, išmaišykite ir troškinkite ant vidutinės ugnies apie 20-30 min., kol padažas sutirštės. Pagardinkite bazilikais, druska, maltais juodaisiais pipirais.
5. **Bulvių krocketams:** sumalkite virtas bulves, įmuškite kiaušinį, sudėkite krakmolą, įberkite žiupsnelį druskos ir išminkykite. Formuokite mažus rutuliukus ir kepkite įkaitintame aliejuje, kol gražiais apskrus. Dėkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius. Skanaus!



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!



INGREDIENTAI

2 x 250 g.	Lapino puota švž. Smulkinta triušiena
50 g.	Malti džiūvesėliai
50 g.	Tarkuotas kietasis sūris
2 vnt.	Kiaušiniai
2 skiltelės	Česnakai
Žiupsnelis	Pjaustytos petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Morkos
6 vnt.	Pievagrybiai
3 skiltelės	Česnakas
400 g.	Konservuoti smulkinti pomidorai
250 ml.	Daržovių sultinys
Žiupsnelis	Džiovintas bazilikas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Bulvių krocketams:
5 vnt.	Virtos bulvės
1 vnt.	Kiaušiniai
2 v.š.	Krakmolos
Pagal skonį	Druska

[Atgal į receptų sąrašą](#)