



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos liulia kebabas



Gaminimas

Į indą įtarkuojame morką, svogūną, sudedame prieskonius, bei smulkintus krapus ir triušieną. Viską gerai išmaišome. Formuojame pailgos formos kotletukus. Gaminame ant garų apie 20 min. Galima kepti ir orkaiteje, tuomet į smulkintą mėsą rekomenduojame įdėti lydyto sviesto ar aliejaus šaukštą. Išvirus ar iškepus smeigiame ant pagaliuko ir pateikiame su mėgiamu garnyru.

Už receptą dėkojame <https://www.babyblog.lt/>

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
žiupsnelis	prieskonių
žiupsnelis	smulkintų krapų