

## Triušienos maltiniai grietinėlės padaže



### Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite poro baltąją dalį, sutarkuokite morkas. Pakepinkite daržoves lydytame svieste. Keptas daržoves sutrinkite ir sumaišykite su LAPINO PUOTA smulkinta triušiena. Pasūdykite ir įberkite prieskonius.
2. Suformuokite maltinius, ir trumpai apkepkite lydytame svieste.
3. Sumaišykite grietinėlę, SUSLAVIČIAUS pomidorų padažą „Originalus“ ir adžiką. Pasūdykite. Sudėkite maltinius į negilį kepimo formą, supilkite paruoštą padažą ir šaukite į iki 170 °C įkaitintą orkaitę. Kepkite apie 20 min.
4. Prie šių maltinių galite patiekti gruzdintas bulvytes arba apkeptas daržoves. Taip pat puikiai tiks šviežių daržovių salotos.

**VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose".**

**Nuoroda į knygą:** [https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect\\_to=/](https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
1	poro baltosios dalies
2	morkų
žiupsnelis	druskos
1 šaukštelio	prieskonių vištienai
kepimui	Lydyto sviesto
	Padažui:
400 ml	grietinė
2 šaukštų	Suslavičiaus pomidorų padažo „Originalus“
1 šaukštelio	adžikos
žiupsnelis	druskos
žiupsnelio	Prieskonių žolelių