

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, pomidorų padažą ir adžiką. Pasūdykite. Sudėkite maltinius į negilią 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.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
1	poro baltosios dalies
2	morkų
žiupsnelis	druskos
1 šaukštelio	prieskonių vištienai
kepti	Lydyto sviesto
	Padažui:
400 ml	grietinėlės
1 šaukšto	pomidorų padažo
1 šaukštelio	adžikos
žiupsnelis	Prieskoninių žolelių