

Triušienos maltinukai su džiovintais abrikosais



Gaminimas

Triušienos maltinukų skonis - švelnus ir lengvas. Šie puikiai iš vaikystės pažįstami, sultingi ir purūs maltinukai yra praturtinti smulkintais džiovintais abrikosais. Juos gan lengva pagaminti ir jie šiek tiek prašmatnūs bei nustebinantys valgytojus. Trumpam grįžkime prie purumo ir aksominio švelnumo paslapties - padarius apvalius, plokščius vienodo storio maltinukus, reikia jiems leisti valandą pastovėti šalta. Išalkus ir skubant, tai pakankamai ilgas laiko tarpas, tačiau yra verta palaukti. Laukimą atpirks dar ir valgytojų komplimentai, kad gaminat geriausiai iš visų.

1. Nuo batono riekelės nupjaukite plutelę.
2. Minkštimą pamerkite į pieną, šakute paspaudykite ir išmaišykite.
3. Kuo smulkiau supjaustykite svogūną, džiovintus abrikosus ir česnakų laiškus.
4. Į maltą triušieną sudėkite batono ir pieno mišinį, susmulkintus svogūną, džiovintus abrikosus ir laiškus.
5. Pamarinuokite su druska ir pipirais.
6. Labai gerai išmaišykite, kol masė pasidarys vientisa ir puri.
7. Padalykite mišinį į keturias dalis, iš kiekvienos dalies suvilgytomis vandeniu rankomis suformuokite po maltinį.
8. Išdėliokite maltinius lėkštėje, uždenkite maistine plėvele ir padėkite 1 valandai pailsėti į šaldytuvą.
9. Keptuvėje, tokio dydžio, kad maltinukai nesiliestų vienas su kitu, įkaitinkite aliejų.
10. Kai aliejus gerai įkais, sudėkite maltinukus, kepkite ant šiek tiek mažesnės nei vidutinė ugnies, vis apverčiant, kol gražiai parus. Tai užtruks 10 - 12 minučių. Norint sultingų maltinų, labai svarbu jų neperkepti.

Triušiena, kaip ir vištiena, mėgsta saldžius pagardus, todėl džiovinti abrikosai mielai paskolina triušienos maltinukams papildomą saldumo natą. Su tokiais maltinukais, suvyniotais į salotų lapus, prašyte prašosi būti valgomos garstyčios, nors, tiesą sakant, jie ir vieni labai skaniai susivalgo. Tokie tikrai nesudėtingi, bet prašmatnūs vasaros pietūs. Ir nepamirškite naudingai suvartoti laiškinių česnakų.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
60 ml.	Pienas
1 riekutė	Batonas
1/4 vnt.	Svogūnas
6-8 vnt.	Džiovinti abrikosai
6 vnt.	Česnakų laiškai
1/3 a.š.	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
2 v.š.	Aliejus