



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos maltinukai su razinomis ir šonine



Gaminimas

1. Šoninę, svogūną, česnaką ir saliero stiebą supjaustykite kubeliais. Dėkite į keptuvę šoninės kubelius ir kepkite, kol jie pradės skrusti, sudėkite svogūnus, salierus, kepkite kol daržovės suminkštės, baigiant kepti sudėkite česnaką.
2. Sumaišykite triušieną su kepintomis daržovėmis, šonine, razinomis, grietinėle, džiūvesėliais, žolelėmis, kiaušiniu, pagardinkite druska bei pipirais.
3. Maltinukus kepkite nedidelėse keksiukų formelėse arba suformuokite apvalius maltinukus ir sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos. Kepkite iki 180 C įkaitintoje orkaitėje 15-20 minučių arba kol gražiai apskrus.
4. Padažui sumaišykite majonezą su jogurtu ir garstyčiomis.
5. Valgykite maltinukus karštus arba šaltus su majonezo padažu ir salotomis. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [bulviukose.lt](#) už receptą!



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
40 g.	Karšto rūkymo kiaulienos šoninė
1/2 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Saliero stiebai
1 v.š.	Razinos
5 v.š.	Grietinėle
1 vnt.	Kiaušiniai
1 v.š.	Smulkinti žalumynai
1 v.š.	Džiūvesėliai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
2 v.š.	Majonezas
2 v.š.	Natūralus jogurtas
1 a.š.	Rupios garstyčios
Pagal poreikį	Mėgstamos salotos