

Triušienos maltinukai su saulėje džiovintais pomidorais ir griekiais



Gaminimas

Smulkinta triušiena yra viena mėgstamiausių ir dažnai karaliaujančių mėsų mano virtuvėje. Aukštos kokybės maltą triušieną renkuosi iš Lapino puota – ačiū jiems!

Gamybos eiga:

1. Į dubenį dedame **smulkintą triušieną**, mušame kiaušinį, beriame manų kruopas, dedame smulkintą česnaką, svogūną (*aš jį tarkuoju*), saulėje džiovintus pomidorus, beriame prieskonius. Viską gerai išmaišome. Drėgnomis rankomis formuojame maltinukus, apvoliojame miltų su sezamo sėklomis mišinyje. Kepame keptuvėje su aliejumi iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda.
2. Pasiruoškite garnyrą. Į kepimo indą dedame smulkintas daržoves, lauro lapelius, beriame pipirų žirnelių, suberiame grikius. Ant jų dedame triušienos maltinukus. Užpilame padažu (į vandenį dedame pomidorų pastą, beriame druskos, pipirų ir viską gerai išmaišome). Kepimo indą dedame į orkaitę ir viską troškiname 170 laipsnių karštyje apie 30min.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	smulkintos triušienos LAPINO PUOTA
1	kiaušinio
2 v.š.	manų kruopų
1	didelio svogūno
2 skiltelių	česnako
50 g	saulėje džiovintų pomidorų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno, saldžios paprikos miltelių
Truputį	miltų apmaišytų su sezamo sėklomis maltinukų apvoliojimui
kepimui	Aliejaus
	Grikių garnyrui reikės:
200 g	grikių
1	morkos
1	svogūno
1	paprikos
1	saliero stiebo
2 skiltelių	česnako
1 l	vandens
100 g	pomidorų pastos
Žiupsnelio	Druskos, pipirų, čiobrelio, lauro lapelių, pipirų žirneliais

