



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos maltinukai užkepti daržovėmis ir sūriu



Gaminimas

Sumalame triušienos juosteles, vieną svogūną ir česnako skilteles.

□ Į maltą mėsą dedame druskos, pipirų ir kitų mėgiamų prieskonių, mušame kiaušinį ir viską gerai išmaišome.

□ Smulkiai supjaustome svogūną, papriką, sutarkuojame morką ir cukiniją.

□ Daržoves šiek tiek apkepiname keptuvėje, dedame nepilną šaukštą miltų, gerai išmaišome, pilame grietinėlę, beriame druskos, pipirų ir maišome kol sutirštės.

□ Iš maltos mėsos formuojame paplotėlius, dedame į kepimo indą, ant viršaus dedame kepintas daržoves.

□ Kepimo indą uždengiame folija ar dangčiu ir kepame 180C ~30min.

□ Po 30 min. nuimame foliją, ant maltinukų dedame sūrį ir dar kepame 180C ~15min.

Už receptą dėkojame Liežuvis food.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	Lapino puota triušienos juostelių
2 vnt.	svogūnų
2 skiltelių	česnako
1	kiaušinio
1	morkos
pusės	paprikos
pusės	cukinijos
1 v.š.	miltų
100 ml	grietinėlės
100 g	tarkuoto sūrio
žiupsnelio	Druskos/pipirų