



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos maltinukų sriuba su kuskusu.



Gaminimas

Maltinukams visus produktus sumaišykite, įberkite druskos ir pipirų. Išminkykite ir darykite nedidelius maltinukus. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir apkepkite gerai maltinukus. Puode nesvylančiu dugnu įkaitinkite aliejų ir apkepinkite smulkintus porus ir česnakus, kol pradės porai minkštėti. Sudėkite smulkintas morkas ir dar kelias minutes pakepkite. Berkite smulkintas bulves ir užpilkite sultiniu. Užvirus sultiniui ir pavirus 10 min. sudėkite maltinukus ir virkite, kol maltinukai išvirs. Suberkite kuskusą ir smulkintus špinatus, pavirkite 5 min., išjunkite viryklę ir leiskite skoniams susijungti.

Skanaus.

Dėkojame už receptą Samcio ūrašai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g.	šviežios smulkintos triušienos
0,5 stiklinės	maltų džiovėsėlių
kelios	smulkintos šviežių petražolių šakelės
1 vnt.	kiaušinis
pagal skonį	druskos ir maltų pipirų,
0,5 vnt.	svogūno
	Sriubai:
1 vnt.	poro
2 skiltelės	česnako
2 vnt.	bulvių
1	morka
2 l.	daržovių sultinio
130 g.	špinatų lapų
0,5 stiklinės	kuskuso