

## Triušienos mėsainiai su naminiu Aioli padažu



### Gaminimas

1. Pasiruošiame Aioli padažą: česnaką labai gerai susmulkiname ir sumaišome su kiaušinio tryniu ir citrinos sultimis. Plona srovele, pastoviai plakant, supilame aliejų. Privaloma plakti pastoviai ir ganėtinai intensyviai, kad padažas sutirštėtų. Pagardiname druska ir pipirais.
2. Triušieną padaliname į keturias dalis ir suformuojame mėsos paplotėlius, kepame įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš abiejų pusių, kol apskrus ir mėsa pilnai iškeps.
3. Mėsainių bandeles perpjauname horizontaliai pusiau ir vidines puses lengvai apskrudiname įkaitintoje keptuvėje.
4. Ant apatinės bandelės pusės dedame plėšytų salotų, pomidoro griežinėlius ar kitas daržoves, ant viršaus uždėdame mėsos paplotėlį, užpilame paruošto Aioli padažo ir viską užvožiame kita bandelės puse.
5. Mėsainius patiekiamo su keptomis bulvių lazdelėmis ir papildomu Aioli padažu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Sigita Cooks](#) už receptą!



### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. smulkinta triušiena
4 vnt.	Mėsainių bandelės
Pagal poreikį	Iceberg salotos
Pagal poreikį	Pomidorai ( ar kitos daržovės)
	Aioli padažas:
100 ml.	Alyvuogių aliejus
1 vnt.	Kiaušinio trynys
1 skiltelė	Česnakas
2 a.š.	Citrinų sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai