



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos nuggets



Gaminimas

1. Sumaišykite kartu *panko* džiuvesėlius, migdolus ir kietąjį sūrį, įberkite druskos, pipirų ir maltos paprikos. Sviestą ištirpinkite.
2. LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juosteles apvoliokite svieste, o po to dribsnių, migdolų ir sūrio mišinyje. Dėkite apvoliotus mėsos gabaliukus ant išklotos kepimo popieriumi skardos. Kepkite įkaitintoje iki 190 °C orkaitėje apie 15 min. – kol gražiai apskrus.
3. Patiekite su naminiu padažu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|--|
| 400 g | g LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juostelių |
| 50 g | panko džiuvesėlių |
| 50 g | maltų migdolų |
| 50 g | tarkuoto kietojo sūrio |
| žiupsnelis | druskos |
| žiupsnelis | juodųjų pipirų |
| žiupsnelis | maltos saldžiosios paprikos |
| 80 g | sviesto |
| | Naminis ajoli padažas |
| 1 | česnako galvos |
| 250 g | aliejaus |
| 100 ml | augalinio pieno |
| 1 v.š. | neištrių garstyčių |
| 1/2 | citrinos sulčių |
| Žiupsnelio | druskos |

