



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

