

Triušienos riletas su čiobreliais



Gaminimas

1. Triušieną inde sumaišome su smulkintais česnakais, lauro lapais, maltu muskato, kvapiaisiais pipirais, citrinos žievele, druska ir juodais maltais pipirais. Indą uždengiame ir leidžiame pasimirnuoti 1-2 valandas šaldytuve.
2. Į nedidelį kepimo indą sudedame išsimirnavusią mėsą, užpilame skystais antienos/žąsienos taukais, kad ją pilnai apsemtų.
3. Kepimo indą standžiai uždengiame kepimo folija ir kepame pusantros valandos 120 laipsnių kaitros orkaitėje.
4. Kuomet iškepa, mėsą padedame į šalį ir leidžiame šiek tiek atvėsti, o po to to šakute ją suplėšome.
5. Tuo tarpu riebalus, kuriuose kepėme triušieną, perkošiame per smulkų sietelį, kad pravalytumėme. Pilame 4 šaukštus taukų į suplėšytą triušieną, o likutį padedame į šaldytuvą ir leidžiame sustingti bei nusėsti sultims.
6. Kuomet taukai sukietėja, nuimame juos šaukštu, kol ant indo dugno pasiekiamo triušienos sultis. Jas supilame į plėšytą triušieną kartu su šiek tiek druskos ir maltais juodais pipirais.
7. Jei norisi, riletą galima pagardinti šaukšteliu dižono garstyčių ir 3-4 šaukštais brendžio/konjako/obuolių sidro.
8. Gautą masę labai gerai išmaišome ir sukrauname nuolat paslėgdami į stiklainiukus arba indelius. Ant viršaus užpilame kelis šaukštus skystų taukų ir dedame į šaldytuvą sustingti.
9. Pateikiame su skrudinta duona, marinuotais agurkėliais. Dar labai tinka karamelizuoti svogūnai arba uogų džemas.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Maisto kelionėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies file
800 g	žąsienis/antienos taukų
3	lauro lapai
kelios šakelės	šviežio čiobrelis
4 skiltelės	česnako
1	citrinos žievelė
žiupsnelis	kvapiųjų pipirų
žiupsnelis	malto muskato
šiek tiek	druskos ir pipirų