

Triušienos „šimtalapis“ su abrikosais ir pistacijomis



Gaminimas

1. Likusią nuo troškinių triušienos mėsą susmulkiname ir dedame į dubenį. Į mėsą dedame majonezo arba kreminio sūrio, smulkintų džiovintų abrikosų, pistacijų, beriame druskos ir pipirų. Viską gerai išmaišome.
2. Sviestą ištirpiname. Imame vieną filo tešlos lakštą, tepame sviestu, dedame kitą lakštą, tepame sviestu ir taip susluoksniuojame 3-4 lakštus. Ant tešlos krašto dedame įdaro ir susukame suktinuką. Iš šio kiekio produktų išeina keturi suktinukai. Suktinukus apkepiname keptuvėje su aliejumi iš visų pusių kol gražiai apskrunda.
3. Tada dedame į kepimo skardą ir kepame orkaitėje 170 laipsnių karštyje apie 15-20min.
4. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	filo tešlos
500 g	Lapino puota triušienos
200 g	sviesto
50 g	pistacijų branduolių
100 g	džiovintų abrikosų
	majonezo arba kreminio sūrio
	Druskos, pipirų
	Aliejaus kepimui