

Triušienos slėgtainio užkandis su obuolių veloute ir juodos duonos žeme



Gaminimas

Slėgtainiui triušieną reikia gerai ištroškinti, kad mėsa plyštų į gabaliukus. Pradžioje pasikepiname daržovių – morkų, svogūnų, saliero stiebų. Triušieną pasipjaustome poros centimetrų dydžio gabaliukais ir apkepam su daržovėmis, viską dosniai užpilame obuolių sultimis ir troškiname. Obuolių sultys gali būti ir pirktinės, jų skonis gana tinkamai subalansuotas. Jei naudojamos natūralios sultys – skonį reikėtų paderinti cukraus ir citrinos rūgšties pagalba. Troškiname ant vidutinės kaitros apie valandą laiko, kol mėsa nesunkiai plėšosi. Skystį, kuriame troškinosi mėsa, perkošiame per smulkų sietelį ir sustipriname skonį prieskoniais ir baltu balzaminu actu. Suplėšytą triušieną kuo puriau sudėti į formeles ir lėtai užpilti skysčiu su ištirpinta želatina, padėti į šaldytuvą, kad sustingtų.

Saldžias bulves ir vaivorykštines morkas nulupame ir susipjaustome nedideliais kubeliais. Sudedame į atskirus puodus, užpilame vandeniu, kad siektų porą centimetrų virš daržovių. Verdame, kol suminkštėja ir kiekvieną košę atskirai sumalame su virtuviniu blenderiu.

Obuolių *veloute* – lietuviškai, obuolių švelnumas. Imame litra obuolių sulčių ir gariname iki kol lieka apie 100g sutirštėjusio sirupo. Tą patį darome su grietinėle – gariname ant silpnos ugnies kol sutirštėja. Skysčiams atvėsus į grietinėlę po truputį pilame obuolių sirupą iki norimo obuolių skonio intensyvumo.

Telieka viską gražiai sukombinuoti lėkštėje – kai yra daug skirtingų ingredientų ir spalvų, tai yra gana lengva ir smagu.

Galutinį akcentą uždeda juodos duonos „žemės“ pabarstukai. Juos gauname pakepus orkaitėje juodos duonos riekes, džiovintas slyvas, abrikosus, riešutus ir gerai sumalus tuo pačiu virtuviniu blenderiu. Kad vizualiai būtų panašiau į žemę bemalant įpilame alyvuogių aliejaus.

Prie šio patiekalo puikiai dera Vorutos obuolių vynas. Obuolių *veloute* pabrėžia pagrindinį skonį, į juodos duonos žemę sudėti džiovinti vaisiai atsikartoja poskoniuose.

Šventaragio Sodo virtuvės šefas

Gintautas Pleskačiauskas

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

100 g	Triušienos juosmeninė dalis
100 g	Vaivorykštinių morkų tyrė
100 g	Saldžių bulvių tyrė
10 g	Obuolių veloute
pagal poreikį	Juodos duonos žemė