

Triušienos šnicelis su padažu



Gaminimas

Į dubenį su smulkinta triušiena sudėkite smulkintą svogūną, muškite kiaušinį, berkite raudonėlį, druską, pipirus, džiovėsius ir gerai išminkykite. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Iš mėsos masės darykite delno dydžio šnicelius ir apvoliokite džiovėsiuose. Kepkite ant nedidelės liepsnos iš abiejų pusių, kol iškeps. Padažui keptuvėje ištirpinkite sviestą, berkite miltus ir maišykite. Supilkite sultinį ir maišykite, kad neliktu miltų gumuliukų, o padažas pradės tirštėti. Kai padažas pradės tirštėti supilkite pieną ir maišydami pakaitinkite kelias sekundes. Jei trūksta skonio, įberkite į padažą druskos. Tiekite šnicelius su padažu ir pasirinktu garnyru. Už receptą dėkojame samcio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 vnt	nedidelis svogūnas
1 vnt	kiaušinis
0,5 šaukštelio	dž. raudonėlio
žiupsnelis	druskos, pipirų
kelių šaukštų	džiuvėsių apvoliojimui
	Padažas:
1 šaukštas	sviesto
100 ml	pieno
200 ml	sultinio
3-4 šaukštai	miltų