

Triušienos suktinukas su daržovėmis



Gaminimas

1. Išimkite kauliukus iš triušienos užpakalinių kumpelių, mėsą pamuškite mėsos plaktuku, kad ši paplonėtų ir pamarinuokite pipirais, druska bei petražolėmis.
2. Toliau susmulkinkite daržoves - papriką, pomidorą, svogūno laiškus ir jų galvutes, dėkite krapus, čili pipiriukus, druską, pipirų ir viską patroškinkite keptuvėje.
3. Kai įdaras atvės imkite iš šaldytuvo mėsą, dėkite įdarą ir viską gerai suvyniokite, jei norite susmeikite segtukais, kad tvirčiau laikytųsi.
4. Ir dėkite kepti į keptuvę. Kiek apkepus, dar pašaukite keliasdešimčiai minučių į įkaitintą 180 C laipsnių orkaitę. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
1 vnt.	Paprika
1 vnt.	Pomidorai
Pagal skonį	Svogūnų laiškai su galvomis
Pagal skonį	Krapai
Pagal skonį	Petražolės
Pagal skonį	Čili pipiriukai
Šlakelis	Aliejus
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Druska