

## Triušienos užkepėlė su pomidorų pesto



### Gaminimas

1. Žiedinį kopūstą išskirstykite žiedynais. Nuplikykite verdančiu vandeniu. Žiedinio kopūsto žiedynus sudėkite į paruoštas kepimo formeles (jei nenorite porcijuoti, galite dėti į vieną didesnę kepimo formą). Sudėkite morkas, suberkite žirnelius.
2. Šviežias triušienos mėsos juosteles supjaustykite. Mėsą išdėliokite į formeles, ant daržovių.
3. Pagardinkite susmulkintais šviežiais krapais, pjaustytais pomidorais, pomidorų pesto ir pašaukite į iki 180 C įkaitintą orkaitę 20 minučių.
4. Iškeptą patiekite su šviežiomis daržovėmis/salotomis/daigeliais.

P.S. Pasigedote druskos, pipirų? Pagardinkite pagal savo skonį. Man nereikia ;)

Sveiki ir gardūs linkėjimai nuo Rūtos iš "Lapino puota" virtuvės.

„Lapino puota“ – gudriems gurmanams!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1/2	žiedinio kopūsto
200 g	LAPINO PUOTA Šviežios triušienos mėsos juostelių
pagal poreikį	Žaliųjų žirnelių
pagal poreikį	Morkų
1 vnt.	pomidoro
60 g	pomidorų pesto
keletos	šviežių krapų šakelių