



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos vėrinukai su paprika ir pievagrybiais



Gaminimas

1. Medinius iešmelius pamerkite į šaltą vandenį ir palaikykite 30 min.
2. Dubenyje sumaišykite alyvuogių aliejų, medų, dižono garstyčias, džiovintus bazilikus ir raudonėlius, kajeno pipirus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai sumaišykite.
3. Į paruoštą marinatą sudėkite triušienos gabalėlius ir marinuokite ~ 30 min.
4. Ant iešmelių pakaitomis maukite paprikos gabalėlius, pievagrybius ir triušienos gabalėlius. Kepkite ant grilio iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus ir mėsytė bus iškepus. O ruošiant namuose, vėrinukus apskrudinkite keptuvėje, sudėkite į kepimo skardą ištiestą kepimo popieriumi ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 15-20 min.
5. Patiekite su ryžiais. Skanaus!



Dėkojame Oditėlės blogui už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos (troškinti, kepti)
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
2 v.š.	Medus
1 v.š.	Dižono garstyčios
1/2 a.š.	Džiovintas bazilikas
1/2 a.š.	Džiovintas raudonėlis
1/2 a.š.	Kajeno pipirai
200 g.	Maži pievagrybiai
1 vnt.	Raudonoji paprika
Pagal skonį	Druska ir pipirai