

## Triušienos vyniotinis su 3 skirtingais įdarais



### Gaminimas

1. Pirmasis etapas nusipirkus triušiuoką jį nuplauti ir iškaulinti.
2. Iškaulintą triušį ištieskite ir padalinkite į tris dalis (jei pageidaujate didesnių vyniotinių dalinkite į dvi, ar palikti vieną didelį).
3. Mėsytę išpurenkite - išmuškite ir pamarinuokite su prieskoniais.
4. Prieskonių pasirinkimas taip pat individualus, tačiau prie triušienos labiausiai tinkantys: juodieji pipirai, svogūnai, laurų lapeliai, druska, rozmarinas, bazilikas, raudonėlis, petražolės, kalendros, salierai, citrina, česnakas, kmynai, cinamonas, gvazdikėlis, kadagių uogos. PASTABA: Triušiena yra puikaus saldoko skonio, todėl gardinami nepersistenkite.
5. Ant marinuotos triušienos dėkite sumaltus lašinukus ar maltos mėsos, šalto rūkymo šoninę ir kitą riebesnę mėsą. Visa tai reikalinga, kad mėsytė „susiklijuotų“, pjaustant nepabirtų. Maltą mėsą taip pat apiberkite prieskoniais.
6. Paskutinis etapas: trečiasis sluoksnis, kurį rekomenduojame daryti iš džiovintų vaisių ir daržovių (slyvų, razinų, abrikosų, saulėje džiovintų pomidorų, sūrio, prieskoninių žolelių ir kt.).
7. Vyniotinį galite nudažyti ciberžole (įgaus gelsvą atspalvį), apiberkite sezamo sėklomis.
8. Galiausiai viską susukite ir apjuoskite medvilnine medžiagėle, maistine plėvele ar netgi medicininio bintu. Suriškite siūlu.
9. Terminis apdorojimas galimas dvejopas - pirmasis virti vyniotinius apie pusantros valandos (viskas priklauso nuo vyniotinio dydžio); antrasis - kepti orkaitėje, arba šiek tiek pavirus dėti į orkaitę, kepinti.
10. Paruoštus vyniotinius suslėkite ir palikite šalta. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| 1,5 kg      | Lapino puota švž. triušis |
| Pagal skonį | Druska                    |
| Pagal skonį | Pipirai                   |
| Pagal skonį | Česnakas                  |
| Sauja       | Malta kiauliena           |
| Pagal skonį | Naminiai rūkyti lašinukai |
| Pagal skonį | Rūkyta šoninė             |
| Sauja       | Džiovinti pomidorai       |
| Sauja       | Fementinis sūris          |
| Pagal skonį | Džiovinti vaisiai         |