

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 medicininiu 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