



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos zrazai su šonine



Gaminimas

1. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustome, morką sutarkuojame. Daržoves apkepiname keptuvėje su aliejumi. Atvėsiname.
2. Į dubenį dedame **smulkintą triušieną**, mušame kiaušinį, beriame manus, druską, pipirus, mairūną, sudedame daržoves ir garstyčias. Išminkome. Formuojame zrazus ir apvyniojame šonine.
3. Dedame į keptuvę ir apkepame.
4. Į puodą pilame aliejaus ir jame apkepiname smulkintas daržoves, beriame druskos ir pipirų. Ant jų sudedame zrazus, pilame grietinėlės ir troškiname apie 30min. ant silpnos ugnies.
5. Patiekiant pabarstome šviežiai kapotais krapais.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puota smulkintos triušienos
1	kiaušinio
50 g	manų
1	svogūno
1	morkos
2 skiltelių	česnako
1 v.š.	dižono garstyčių
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno
	Aliejaus
	Troškinimui reikės:
500 g	grietinėlės
1	morkos
1	svogūno
1	paprikos
2 skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos ir pipirų
	Krapų
	Aliejaus

