

Triušis ir avietė



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juosteles pabarstykite česnakiniais pipirais, druska, pašlakstykite apelsinų sultimis bei aliejumi ir palikite 10–15 min. pasimirnuoti. Iškepkite ant grilio arba grilinėje keptuvėje. Lengvai ataušinkite.
2. Agurkus supjaustykite plonomis riekelėmis, ridikėlius – pusiau arba riekelėmis. Salotas sudėliokite iš visų ingredientų, pagardinkite žolelių padažu.
3. Padažui žoleles sutrinkite trintuvu su česnaku. Sumaišykite su baltuoju vynu actu, medumi ir aliejumi, įberkite druskos ir išmaišykite.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juostelių
žiupselis	česnakinių pipirų
žiupsnelis	druskos
1 šaukštelio	apelsinų arba citrinų sulčių
kepti	aliejaus
4	trumpavaisių agurkų
6-8	ridikėlių
150 g	aviečių
120 g	mėgstamų salotų lapų
	Padažui:
5-6	šakelių krapų
5-6	šakelių kalendrų
saujelės	bazilikų lapų
1 skiltelės	česnako
30 ml	baltojo vynu acto
1 šaukštelio	medaus
50 ml	alyvuogių aliejaus

žiupsnelis

druskos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusis-ir-aviete.htm?tpl=pdf&type=fox