



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušis ir braškė



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė pabarstykite druska, Provanso žolelėmis ir lengvai patepkite aliejumi. Iškepkite ant grilio arba grilinėje keptuvėje.
2. Cukiniją supjaustykite riekelėmis, pašlakstykite citrinos sultimis.
3. Pomidorą supjaustykite smulkiais kubeliais, taip pat supjaustykite ir pusę braškių, likusias kol kas atidėkite. Susmulkinkite baziliko lapelius ir sumaišykite su pomidoru bei supjaustytomis braškėmis. Pašlakstykite citrinos sultimis.
4. Likusias braškes sutrinkite su majonezu, įmaišykite žaliųjų citrinų žievelę.
5. Salotas suplėšykite, sudėliokite lėkštėje, sudėkite triušieną, cukinijų riekes, braškių ir pomidorų salsą ir pagardinkite braškių majonezu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė
žiusnelis	druskos
1 šaukštelis	Provanso žolelių
kepti	aliejaus
1 vidutinio	dydžio cukinijos
1/2	citrinos sulčių
1 didelio	prinokusio pomidoro
250 g	braškių
Saujelės	baziliko lapelių
100 g	majonezo
100 g	garbanotųjų gūžinių salotų
žiupsnelio	žaliųjų citrinų tarkuotos žievelės