

## Triušis ir gervuogė



### Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė pabarstykite druska, česnakiniais pipirais, rūkyta paprika ir pašlakstykite aliejumi. Apkepkite po 1 min. iš kiekvienos pusės keptuvėje, o po to kepkite dar 15 min. iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje. Išimkite ir lengvai atvėsinkite.
2. Avokadą supjaustykite stambiais gabaliukais.
3. Lėkštėje sudėliokite salotas iš visų ingredientų, pagardinkite *ajoli* padažu su gervuogėmis.
4. *Ajoli* padažui išspauskite česnako skiltelių minkštimą.
5. Sudėkite česnaką, aliejų, sirupą ir garstyčias į plakimo indą. Plakite, kol padažas sutirštės – iš pradžių laikydami plaktuvo kotą labai žemai, o kai padas pradės tirštėti, galima palengva kelti trintuvo kotą. Pabaigoje suberkite uogas. Galite naudoti jų daugiau, bet turėkite omenyje, kad gervuogės labai dažo, tad padažas gali būti itin intensyvios spalvos.
6. Paskaninkite citrinos sultimis ir druska.

Už receptą dėkojame VMG komandai ir Alfui Ivanauskui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

400 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	česnakinių pipirų
1 šaukštelio	rūkytos paprikos
kepti	aliejaus
1 prinokusio	avokado
120 g	oškų sūrio su pelėsiu
120 g	salotų lapų mišinio
50 g	anakardžių arba graikinių riešutų
120 g	gervuogių
	Ajoli padažui:
6-8 skiltelių	iškeptų česnako
100 g	alyvuogių aliejaus
1 šaukštelio	neaštrių garstyčių
4-5	gervuogių
1/2	citrinos sulčių
žiupsnelio	druskos

