

Triušis ir šilauogė



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežią triušienos mėsą (troškinti, kepti) pabarstykite Provanso žolelėmis, druska, pašlakstykite aliejumi ir kepkite įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje 15-20 min.
2. Raudonąjį svogūną supjaustykite skiltelėmis. Užvirinkite vandenį, sumaišykite 150 ml karšto vandens su raudonojo vyno actu ir cukrumi, užpilkite svogūnus ir leiskite atvėsti.
3. Arbūzo gabaliukus pakepkite grilinėje keptuvėje.
4. Sudėliokite salotas iš visų ingredientų, pagardinkite medaus-garstyčių užpilu.
5. Užpilui visus ingredientus sumaišykite kartu.

Už receptą dėkojame VMG komandai ir Alfui Ivanauskui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos (troškinti, kepti)
1 šaukštelio	Provanso žolelių
Žiupsnelio	druskos
kepti	aliejaus
1	raudonojo svogūno
50 ml	raudonojo vyno acto
1 šaukšto	cukraus
400 g	arbūzo gabaliukų
200 g	šilauogių
1 stiklinės	virtų bolivinių balandų
	Užpilui:
50-60 ml	1 citrinos sulčių
1 šaukšto	grūdėtųjų garstyčių
1 šaukšto	medaus
Žiupsnelio	druskos

