

Troškinti triušienos maltinukai



Gaminimas

Į triušienos faršą sudedame smulkintus laiškus, krapus, įberiamė džiuvesėlius, įmušame kiaušinį, įberiamė druskos ir juodo pipiro. Faršą gerai išmaišome ir formuojame nedidelius maltinukus. Kepame keptuvėje su šlakeliu alyvuogių aliejaus. Iškeptus maltinukus dedame į troškintuvą. Supjaustome morkas, cukinijas, pomidorus ir svogūna, juos sudedame apkepti. Įtarkuojame česnaką bei sudedame rozmarino lapelius. Pakepintas daržoves dedame į troškintuvą. Sumaišome daržovių sultinį su 0,5 l vandens, supilame į troškintuvą. Troškiname 20 minučių. Nuėmus troškintuvą nuo karščio supilame vandenyje išmaišytą krakmolą (pusėje stiklinės vandens). Kiek pašildžius ir padažui pradėjus tirštėti, patiekalas paruoštas. Patiame su norimu garnyru.

Už receptą dėkojame Gamink Pats!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1 vnt.	kiaušinio
2 šaukštai	panko džiuvesėlių
2 nedidelės	morkos
30 g	svogūnų laiškų
kelios šakelės	krapų
1 šakelė	rozmarino
2 nedidelių	pomidorų
2 mažų	cukinijų
1 vnt.	svogūno
2 kubeliai	daržovių sultinio
1 šaukštelis	krakmolo
1 skiltelė	česnako
pagal skonį	druskos, pipirų