



Virtiniai su triušienos ir rikotos įdaru bei morkų piurė



Gaminimas

1. Nusausinkite mėsos gabalėlius popieriniu rankšluosčiu. Pabarstykite miltais ir trupučiu druskos bei maltų pipirų. Plačioje keptuvėje ant vidutinės ugnies įkaitinkite 2 valgomuosius šaukštus sviesto, kepkite mėsos gabalėlius iš abiejų pusių po 2-3 minutes, kol įgis aukso atspalvį. Jei jūsų keptuvė nedidelė, apkepkite mėsą dalimis.
2. Užvirkite vištienos sultinį. Supilkite jį ant apkeptos mėsos.
3. Įmeskite lauro lapelį, juodųjų pipirų žirniukus, užvirkite, paskui sumažinkite ugnį ir lėtai virkite 50-60 minučių, kol triušiena taps minkšta. Išvirusią mėsą nukoškite ir palikite atvėsti. Tešlai miltus su druska persijokite į didelį bei platų dubenį. Viduryje padarykite didelį ir gilų "šulinį", paliekant šiek tiek miltų ant "šulinio" dugno. Į "šulinį" įmuškite kiaušinį, trynį ir supilkite vandenį. Atsargiai - nenugriaunant "šulinio sienų" - šakute išplakite kiaušinius su vandeniu.
4. Lėtai įmaišykite į plakinį miltus, po truputį juos verčiant į vidurį, kol gausite lipnią (grietinės tirštumo) masę. Taip, įmaišant vis daugiau miltų, užminkykite tešlą. Išminkytą tešlos rutulį įvyniokite į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve apie vieną valandą "pailsėti". Poilsis BŪTINAS :)
5. Kol tešla ilsisi, baigiame ruošti įdarą. Keptuvėje ant mažos ugnies įkaitinkite 2 valgomuosius šaukštus sviesto. Nulupkite, supjaustykite svogūną ir suberkite į sviestą. Įberkite į keptuvę 1/4 arbatinio šaukštelio druskos. Pakepkite svogūną ant mažos ugnies 7 minutes.



INGREDIENTAI

2 x 250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsa (troškinti, kepti)
2 v.š.	Miltai
Pagal poreikį	Sviestas
1 l.	Vištienos sultinys
1 vnt.	Lauro lapai
10 vnt.	Juodųjų pipirų žirniukų
1 vnt.	Svogūnai
150 g.	Rikotos sūris arba varškė
45 g.	Pinijų
1 vnt.	Nutarkuota apelsino žievelė
1 v.š.	Smulkintos petražolės
pagal skonį	Druska ir pipirai
	Tešlai:
450 g.	Miltai
1 vnt.	Kiaušiniai
1 vnt.	Tyrns
160 ml.	Šiltas vanduo
1/3 a.š.	Druska
	Morkų piurė:
500 g.	Morkos
240 ml.	Daržovių sultinys
1 skiltelė	Česnakas
75 ml.	Grietinė (13 % riebumo)
2 a.š.	Sviestas



6. Mėsą kartu su svogūnu du kartus sumalkite mėsmale.

- Įmaišykite rikotą, pinijas, apelsino žievelę, 1/3 arbatinio šaukštelio druskos, petražoles. Įdėkite pipirų. Paragaukite, ar netrūksta druskos.
7. Supjaustykite tešlą į 6 gabalus, suvoliokite rutulius, juos suvyniokite į maistinę plėvelę ir laikykite, kol prireiks.
 8. Imkite vieną rutulį ir iškočiokite kuo plonesnį tešlos lakštą. Geriausia 1 - 2 mm storio.
 9. Imkite stikliuką ir juo išspauskite skritulėlius. Ant vienos skritinėlio pusės dėkite šaukštelį įdaro, skritinėlio kraštus aptepkite šaltu vandeniu, kita puse šį įdarą užklokite, tvirtai užspauskite kraštelius. Virtiniams virti pasirinkite kuo platesnį puodą ir įpilkite į jį 2/3 vandens.
 10. Užvirus vandeniui, įberkite druskos. 1 litrui imu apie šaukštelį ar šaukštelį su puse druskos. Vienu kartu virkite ne daugiau nei 15 virtinių.
 11. Užvirus virtiniams, švelniai pamaišykite, virkite 2-3 minutes. Išvirusius virtinius supilkite į kiaurasamtį, kad nuvarvėtų vanduo. Pateikti galite tiesiog su sviesto ir grietinės padažu arba apibarstytus tarkuotu sūriu, bet man skaniausia su morkų piurė.
 12. Gaminant morkų piurė, prikaistuvyje užvirkite sultinį. Nuskuskite morkas ir supjaustykite mažais gabalėliais. Nulupkite česnako skiltelę ir smulkiai ją supjaustykite. Į verdantį sultinį įmaišykite morkas, česnaką ir grietinėlę, jei reikia, šiek tiek druskos. Vėl užvirkite, sumažinkite ugnį, pridenkite ir virkite ant mažos ugnies 25 minutes.
 13. Kai morkos suminkštės, nuimkite prikaistuvį nuo ugnies, sudėkite sviestą ir suplakite piurė virtuviniu kombainu ar plaktuvu. Įmaišykite jogurtinę grietinę ir žiupsnelį maltų aitriųjų paprikų. Pagardinkite miltais pipirais ir druska pagal skonį. Skanaus!



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

3 v.š.	Jogurtinė grietinė
Pagal skonį	Malta aitrioji paprika
Pagal skonį	Druska ir pipirai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/virtiniai-su-triusienos-ir-rikotos-idaru-bei-morku-piure.htm?tpl=pdf&type=fox