

Lapinių kopūstų suktinukai su triušiena ir kanapių sėklomis



Gaminimas

1. Lapinius kopūstus pamerkite į verdantį vandenį 30 s. Ištraukite ir dėkite į šaltą vandenį.
2. Keptuvėje įkaitinkite OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejų. Sudėkite iš apvalkalo išimtas **KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles** ir maišydami pakepkite apie 3–4 min.
3. Svogūną ir česnaką susmulkinkite ir sudėkite į keptuvę. Kepkite apie 5 min., kol svogūnai suminkštės. Sudėkite kanapių sėklas ir šaukštą DANSUKKER cukraus „Panevėžio Plus“, viską pagardinkite druska ir pipirais.
4. Sudėkite bruknes, patroškinkite apie 10 min.
5. Į prikaistuvį sudėkite MUTTI konservuotus smulkintus pomidorus, cukrų ir prieskonius. Pavirkite apie 8–10 min.
6. Iš nuplikytų lapinio kopūsto lapų išpjaukite vidurinį stiebą. Ant lapų dėkite po šaukštą įdaro, suvyniokite ir užriškite mėsininko virve.
7. Į kepimo skardą supilkite paruoštą pomidorų padažą, dėkite suvyniotus suktinukus ir kepkite orkaitėje apie 8–10 min.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	įvairiaspalvių lapinių kopūstų
1 l	vandens
2 šaukštų	OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus
1 pakelio	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
2 šaukštų	kanapių sėklų
2 šaukštų	DANSUKKER cukraus „Panevėžio Plus“
1 saujos	bruknių
400 g	MUTTI konservuotų smulkintų pomidorų
1 šaukšto	balzaminio acto
Žiupsnelio	džiovintų bazilikų
Žiupsnelio	džiovintų raudonėlių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

