

Gardūs triušienos suktinukai



Gaminimas

Išmušam mėsyte, sudedam ant jos sūrį, morkas svogūna ir paprika susukam, apkepam, įpilam vandens ir patroškinam, kai baigs troškintis supilam grietinėlę ir druskyte o prie jų pakepam slyvas ir pasidarom mėgstamas salotas.

Už receptą ir nuotrauką dėkojam Laurai iš „Lapino puota“ virtuvės
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|-------|--|
| 200 g | Šviežia triušienos juosmeninės dalies filė Morkos Sūris Paprika Svogūnas Druska Česnakai Grietinėle |
| | Morkos |
| | Sūris |
| | Paprika |
| | Svogūnas |
| | Druska |
| | Česnakai |
| | Grietinėle |