



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Juodųjų ryžių salotos su triušiena ir vyšniomis



### Gaminimas

1. Mėlyną svogūną supjaustykite skiltelėmis, sumaišykite su 2 šaukštais raudonojo vyno acto, cukrumi ir vandeniu. Marinuokite apie 15 min.
2. 1 saują vyšnių be kauliukų sumaišykite su alyvuogių aliejumi, 1 šaukštu acto ir žiupsneliu druskos. Virtuviniu trintuvu sutrinkite iki vientisos masės.
3. Apelsinui nupjaukite žievelę ir supjaustykite griežinėliais.
4. **LAPINO PUOTOS triušienos mėsos juosteles** pagardinkite druska, pipirais ir aitriųjų paprikų dribsniais. Kepkite įkaitintame aliejuje iš visų pusių po 2 min., kol apskrus.
5. Į lėkštę sudėkite virtus laukinius ryžius, marinuotus svogūnus, likusias vyšnias, pjaustytą apelsiną, šviežią buratos sūrį, iškeptą triušieną ir gausiai apšlakstykite vyšnių padažu.
6. Viską apibarstykite kedrinėmis pinijomis ir papuoškite baziliko lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 nedidelio	mėlynojo svogūno
2-3 šaukštų	raudonojo vyno acto
2 šaukštų	cukraus
2-3 šaukštų	vandens
2 saujų	vyšnių be kauliukų
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1	apelsino
200 g	LAPINO PUOTOS triušienos mėsos juostelių
Žiupsnelio	aitriųjų paprikų dribsnių
1 šaukšto	aliejaus (kepimui)
200 g	virtų laukinių ryžių
120 g	šviežio buratos sūrio
1 šaukšto	kedrinių pinijų
Keleto	baziliko lapelių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

