

Kepta balta mišrainė su triušiena



Gaminimas

1. Valytas bulves ir morkas supjaustykite 1 cm dydžio kubeliais, sumaišykite su 3 šaukštais OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejaus, druska, pipirais. Tolygiai paskirstykite ant skardos su sviestiniu popieriumi ir kepkite orkaitėje su karšto oro apipūtimo funkcija 160 °C temp. apie 25 min., o tada atvėsinkite.
2. LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė supjaustykite kubeliais ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su likusiu aliejumi ant vidutinės kaitros. Nuolat maišykite ir kaitinkite apie 5 min., kol iškeps ir apskrus.
3. Konservuotus agurkėlius supjaustykite smulkiais kubeliais.
4. Majonezą sumaišykite su citrinos žievele ir 1 šaukštu citrinos sulčių.
5. Į lėkštės centrą sudėkite smulkintus svogūnus, aplink išdėliokite keptas daržoves, agurkėlius, keptą triušieną, GLOBUS smulkius žirnelius, pilkite padažą, sudėkite pusiau perpjautus virtus kiaušinius, berkite juodųjų pipirų ir papuoškite rūgštynių lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

2 vidutinių	bulvių
1 vidutinės	morkos
5 šaukštų	OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejaus
200 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos juosmeninės dalies filė
50 g	konservuotų agurkėlių
3-4 šaukštų	majonezo
½ vidutinės	citrinos
½ mažo	svogūno
5 šaukštų	GLOBUS smulkių žirnelių
5	virtų kiaušinių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
keleto	rūgštynių lapelių (papuošimui)