

## Triušienos ir krevetų mišrainė su ananasais



### Gaminimas

1. Į vandenį sudėkite cinamoną, gvazdikėlius, laurų lapą, česnakus, actą, druską ir viską užvirkite.
2. Krevetes ir **LAPINO PUOTA triušienos mėsos juosteles** išvirkite vandenyje su prieskoniais (apie 8-10 min. nuo užvirimo). Išvirus ištraukite iš vandens ir atvėsinkite.
3. Atvėsintą triušieną supjaustykite kubeliais, o krevetes į 4-5 dalis.
4. Šafraną užmerkite indelyje su šiltu vandeniu ir palikite 5 min. išbrinkti. Į brinkinto šafrano masę sudėkite majonezą, druską, pipirus ir viską išmaišykite iki vientisos masės.
5. Ananasus supjaustykite kubeliais, svogūną – šiaudeliais, vyšninius pomidorus perpjaukite į keturias dalis.
6. Į lėkštę sudėkite krevetes ir triušieną, ant viršaus dėkite konservuotus kukurūzus, vyšninius pomidorus, mėlynuosius svogūnus, smulkintus svogūnų laiškus, užpilkite padažu, suberkite tarkuotą DŽIUGAS 24 mėn. brandinimo kietąjį sūrį „Delicate“ ir papuoškite kalendrų lapeliais.

*Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1	cinamono lazdelės
2	gvazdikėlių
1	laurų lapo
3 skiltelių	česnako
1 šaukšto	raudonojo vyno acto
1 l	vandens
300 g	valytų nevirtų krevetų
200 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos juostelių
Žiupsnelio	šafrano
1 šaukšto	šilto vandens
2 šaukštų	majonezo
300 g	ananaso
150 g	vyšninių pomidorų
1 vidutinio	mėlynojo svogūno
5 šaukštų	konservuotų kukurūzų
1 šaukšto	smulkintų svogūnų laiškų

20 g	DŽIUGAS 24 mėn. brandinimo kietojo sūrio Delicate
Žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	juodųjų pipirų
1 saujos	kalendrų lapelių

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-ir-kreveciu-misraine-su-ananasais.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/triusienos-ir-kreveciu-misraine-su-ananasais.htm?tpl=pdf&type=fox)