

Daržovių troškinys su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

1. **Triušienos dešreles** pakepiname gerai įkaitintame aliejuje, iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus.
2. Daržoves nulupame. Bulves supjaustome stambiais gabalėliais, morkas šiaudeliais, kopūstą ruoželiais. Svogūną ir česnaką smulkiais gabalėliais supjaustome ir pakepiname svieste. Bulves, kopūstą, morkas ir pakepintą svogūną su česnaką sumaišome, pabarstome druska, pipirais.
3. Į kepimo indą dedame daržoves, užpilame sultiniu. Indą uždengiame dangčiu arba folijos lapu ir dedame kepti į įkaitintą iki 180* C T orkaitę kepame apie 30 min. indą atidengiame, ant viršaus sudedame **triušienos dešreles** ir troškinį pašauname atgal į orkaitę 15 min.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Kviečiu į virtuvę](#).

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
6	bulvės
3	morkos
1	svogūnas
2 skiltelės	česnako
1 v.š.	sviesto
šlakelis	aliejaus
1/4	baltagūžio kopūsto
0,5 l	daržovių sultinio
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų