

Kalakutienos troškiny su svogūnais



Gaminimas

1. Šviežią kalakutienos guliašą apkepinkite įkaitintoje keptuvėje, kol gražiai pabals.
2. Apkepintą guliašą pagardinkite prieskoniais.
3. Nuluptus svogūnus supjaustykite žiedais ir sudėkite į keptuvę su mėsa.
4. Viską išmaišykite ir palikite troškintis ant mažos ugnies, kol neliks svogūnų ir pasidarys iš jų tirštas padažas. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. kalakutienos guliašas
1 kg.	Svogūnai
Pagal skonį	Tarkuotas muskatas
Pagal skonį	Malti pipirai
Pagal skonį	Druska