

Maltos kalakutienos troškiny su pupelėmis



Gaminimas

1. Šviežią smulkintą kalakutieną įdėkite į įkaitintą keptuvę ir apkepkite, suberkite prieskonius pagal savitą skonį.
2. Įdėkite pjaustytą česnaką ir troškinkite apie 15 minučių.
3. Toliau į puodą sudėkite pupeles ir pjaustytą agurką, o kai kalakutiena bus iškepta, taip pat suberkite ją į puodą.
4. Kubeliais susmulkintą papriką ir pusžiedžiais supjaustytą svogūną bei kubeliais supjaustytus pomidorus apkepkite įkaitintoje keptuvėje su norimais prieskoniais. Juos apkepus sudėkite į kalakutienos ir pupelių masę.
5. Visą masę troškinkite apie 30 minučių.
6. Likus 20 minučių iki troškinimo pabaigos sudėkite jėlapeno pipirus su pomidoru padažu.
7. Jeigu norite skystesnio troškinių įpilkite stiklinę pomidorų sulčių ar vakuotų pomidorų savose sultyse. Skausa!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. malta kalakutiena
2 skardinės	Konservuotos pupelės
1 vnt.	Paprika
2 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Morka
2 vnt.	Marinuoti agurkai
3 vnt.	Prinokę pomidorai
4 griežinėliai	Jėlapeno pipirai
2 skiltelės	Česnakai
2 v.š.	Natūralus pomidorų padažas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Viduržemio jūros prieskoniai
Pagal skonį	Bazilikas
Pagal skonį	Raudonosios paprikos milteliai