

## Aitrios triušienos troškinyš itališkai



### Gaminimas

Triušienos gabalėlius apibarstykite druska ir pipirais, galiausiai apibarstykite šaukšteliu miltų. Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus ir sudėkite triušieną. Maišydami kepinkite ant didelės ugnies kol mėsa įgaus lengvai auksinę spalvą. Išimkite iš keptuvės ir perkelkite į lėkštę. Į keptuvę supilkite likusį aliejų. Suberkite juostelėmis pjaustytą svogūną, įspauskite česnaką ir įdėkite išilgai perpjautą čili. Kepinkite vis pamaišydami tol kol svogūnas suminkštės. Sudėkite triušieną atgal į keptuvę ir supilkite actą. Po kelių minučių suberkite pusiau perpjautus pomidoriukus ir supilkite daržovių sultinį. Sumažinkite ugnį ir kepkite 20 minučių. Į keptuvę suberkite smulkintus bazilikus ir petražoles. Viską kepkite tol kol sutirštės padažas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos gabalėlių;
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
1 a.š.	miltų
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 vnt	baltas svogūnas
4 vnt	česnako skiltelės
1 vnt	raudonas čili
1 v.š.	baltojo vyno acto
200 ml	daržovių sultinio
Šakelė	vynuoginių pomidoriukų
pagal poreikį	šviežio baziliko ir rozmarino