



Itališkai troškintas triušis su gremolata ir bulvių koše



Gaminimas

Puode pakaitinkite aliejų, triušį, pagardintą prieskoniais (druska, pipirai ir kiti mėgstami prieskoniai), apkepkite iki gražios rusvos spalvos.

2. Išimkite iš puodo triušį, suberkite svogūnus, pagardinkite druska ir pakepkite, kol pasidarys permatomi. Tada suberkite susmulkintą česnaką ir čili pipirą ir dar pakepinkite kelias minutes.

3. Įmaišykite pomidorų piurę, supilkite vyną, sultinį, raudonojo vyno actą, įdėkite lauro lapus ir čiobrelį. Įmaišykite viską ir sudėkite triušį.

4. Užvirinkite, uždengite puodą dangčiu ir ant mažos ugnies troškinti 1 val.

5. Į puodą suberti pomidorus ir neuždengus puodo patroškinti dar 30 min.

6. Bulvių košę galima pagardinti pakepintu ir susmulkintu pancetta kumpiu ir pora šaukštelių krienų.

7. Triušą patiekite su bulvių koše, apipilkite padažu, kuriame troškinosi ir apibarstykite gremolata.

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!



INGREDIENTAI

2x500 g	Lapino puota švieži triušienos užpakaliniai kumpeliai
1 vnt.	smulkiai supjaustytas svogūnas
4 skiltelės	česnako
pusė	čili pipiro
2 v.š.	pomidorų tyrės
400 ml	baltojo sauso vyno
300 ml	sultinio
3 v.š.	raudonojo vyno acto
2 vnt.	lauro lapai
200 g	vyšninių pomidorų
žiupsnelis	džiovintų (arba šviežių) čiobrelių
žiupsnelis	druskos ir pipirų
kepimui	aliejaus
	Gremolatai: (viską išmaišyti)
0,5 puodelio	susmulkintų šviežių petražolių
1 vnt.	citrinos nutarkuota žievelė
0,5	citrinos sulčių
2 skiltelės	česnako
	alyvuogių aliejaus

[Atgal į receptų sąrašą](#)