

## Kepti rankovėje triušienos kumpeliai



### Gaminimas

1. Nuplaukite ir nusausinkite **triušienos kumpelius**, įtrynkite prieskoniais ir sudėkite į kepimo rankovę.
2. Šalia triušienos sudėkite pjaustytas, pagardintas prieskoniais bulves, morkas ir gabaliukais pjaustyto sviesto, rozmarino šakelę. Ant viršaus užpilkite šlakelį aliejaus.
3. Kepkite orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 45 min.
4. Prakirpkite kepimo rankovę ir dar pakepkite 15 min.
5. Patiekalas pagamintas. Triušiena - minksta ir sultinga.

P.s. vynuogės tobulai tinka prie triušienos 🍷

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos triušienos užpakalinių kumpelių
4-5 vnt.	bulvių
2 vnt.	morkų
žiupsnelis	druskos, juodų maltų pipirų
100 g	sviesto
šlakelio	aliejaus
žiupsnelis	bulvių prieskonių