

Kreminis triušienos troškiny su perliniu kuskusu



Gaminimas

Užkaisti indą kuriame troškinsime, ištirpinti dalį sviesto sumesti pasmulkintą triušieną. Pabarstyti druska ir pipirais, apkepti, sudėti smulkintus svogūnus, jiems apkepus sudėti smulkintas morkas, užpilti ~400ml sultinio(arba tiek kad apsemtų). Palikti troškintis pusvalandžiui. Tuo tarpu likusiame svieste apkepti pievagrybius. Po pusvalandžio prie mėsos ir daržovių suberti perlini kuskusą ir dar pavirti 10-12min. Pasibaigus laikui, sudėti pakeptus pievagrybius ir kreminį sūrį, viską išmaišyti.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Laura Jankauskienei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

250 g	triušienos
Didesnė	morka
mažesnis	Svogūnas ar poras
150 g	pievagrybių
150 g	perlinio kuskuso
Skiltelė	česnako
50 g	ghee sviesto
60 g	kreminio sūrio
Mėgstamo	sultinio
ziupsnelis	Druskos/pipirų