



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

MAKARONAI SU TROŠKINTA TRIUŠIENA IR VOVERAITĖMIS



Gaminimas

1. Supjaustome svogūnus ir pakepiname su sviestu.
2. Supjaustome česnaką ir pakepiname su svogūnais.
3. Įpilame raudoną vyną ir pakepiname kol jo šiek tiek sumažėja, apie 10min.
4. Įdedame mėsą, visus prieskonius ir pakepiname porą minučių.
5. Supilame konservuotus pomidorus ir pjaustytą šoninę.
6. Sumažiname ugnį ir kepame 2-3 valandas kol triušiena suminkštės ir pradės irti (vištienai užtektų 1-2 val.).
7. Per tą laiką užmerkiame atskirai voveraites į pasūdytą vandenį ir kai triušiena išverda (po 2-3 val.) įdedame voveraites.
8. Patiekiame ant išvirtų makaronų ir apibarstome sūriu (pagal poreikį)

Už receptą dėkojame neatrasti skoniai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies filė
100 g	lapino puotos triušienos kumpelių mėsos
400	konservuotų smulkintų pomidorų
150 ml	raudono sauso vyno
25 g	džiovinų voveraičių (svėriau džiovintas)
100 g	labai plonai pjaustytos šoninės (bekono)
2	šalotiniai svogūnai
1 didelė/2vidutinės	česnako skiltelės
1 v.š.	sviesto
prieskoniai	druska, pipirai, rūkyta saldžioji paprika, džiovinti laiškiniai česnakai, džiovinti smulkinti pomidorai.