

Moliniame inde troškintas triušis



Gaminimas

Triušį pasmulkiname į 7-8 dalis, gerai įtriname druska, juodu pipiru ir lauro lapeliais. Gerai įkaitintoje keptuvėje apkepame iš abiejų pusių ir perdedame į tadžiną (ar kitą molinį indą, troškintuvą).

Toje pačioje keptuvėje apkepame daržoves. Įpilame alyvuogių aliejaus ir sudedame tarkuotą česnaką, smulkintą svogūną, kvapų pipirą. Šiek tiek pakepus sudedame pasmulkintas morkas, salierą ir pastarnoką. Galiausiai dedame virtą burokėlį, saldžią bulvę, pusiau perpjautus briuselio kopūstus ir obuolius. Viską paskaniname druska, rozmarinu, juodu pipiru ir raudonėliu.

Pakeptas daržoves sudedame ant triušienos ir tolygiai paskirstome. Supilame sultinį ir ant viršaus uždedame sviesto gabaliukų. Troškiname uždengtame inde 2 valandas 200 C orkaitėje.

Už receptą dėkojame Gamink Pats!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos šviežio triušio
1/2 vnt.	pastarnoko
1/2 vnt.	saliero šaknies
1 vnt.	svogūno
2 skiltelės	česnako
2 vnt.	saldžios bulvės
1 vnt.	virtų burokėlių
20 galvučių	Briuselio kopūstų
2 vnt.	obuolių
2 vnt.	morkų
1 šaukštas	sviesto
1 l	vištienos sultinio
1/2 šaukštelio	raudonėlio malto
1/2 šaukštelio	rozmarino, lauro lapo
4 grūdėliai	kvapaus pipiro
pagal skonį	druskos ir juodo pipiro