

## Orkaitėje ir vyne troškintas triušis



### Gaminimas

Triušį įtriname druska, pipirais ir česnaku. Ant triušio pilame vyno ir alyvuogių aliejaus ir viską gerai išmaišome. Paliekame marinotis šaldytuve per naktį. Kitą dieną įkaitiname orkaitę iki 200 laipsnių, sudedame triušį į indą. Griežinėliais supjaustome morkas ir svogūnus. Troškiname apie 1,5 val.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puotos triušio
2-3 vnt.	morkos
4 skiltelės	česnako
1 stiklinė	baltojo vyno
1 vnt.	svogūnas
žiupsnelis	druskos, pipirų
200 g	alyvuogių aliejaus