



## Orkaitėje troškinta triušiena su daržovėmis



### Gaminimas

1. Triušienos gabalėlius perpjaukite per pusę. Iš abiejų pusių apibarstykite druska ir maltais juodaisiais pipirais.
2. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus ir apskrudinkite triušieną iš abiejų pusių. Perdėkite į lėkštę.
3. Kitoje keptuvėje kepkite kiaulienos šoninę supjaustytą smulkiais gabalėliais, kol apskrus ir sudėkite į gilesnę kepimo skardą.
4. Toje pačioje keptuvėje išlydykite sviestą, suberkite kubeliais pjaustytą svogūną ir kepkite tol, kol jis šiek tiek suminkštės. Tada berkite smulkiai pjaustytas česnako skilteles ir pakepkite apie 1 min.
5. Į kepimo skardą taip pat sudėkite pakepintus svogūnus su česnakais, čiobrelės šakelėmis, petražolėmis, nuskustas ir griežinėliais supjaustytas bulves, per pusę perpjautus pievagrybius, supilkite vyną. Įberkite šiek tiek druskos ir viską išmaišykite.
6. Ant viršaus sudėkite triušienos gabalėlius, skardą uždenkite folija ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 55 min.
7. Patiekite su garuose virtomis žaliomis šparaginėmis pupelėmis, žaliaisiais žirneliais ir trupučiu



alyvuogių aliejaus. Skanaus!

Dėkojame [Oditelesblogas.lt](http://Oditelesblogas.lt) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 x 300 g.	Lapino puota švž. triušienos juosmeninės dalies be šonkaulių
6 vnt.	Šaltai rūkytos kiaulienos šoninės juostelės
1 v.š.	Sviestas
2 vnt.	Svogūnai
4 skiltelės	Česnakai
10 vnt.	Švž. Čiobrelės šakelės
2 v.š.	Švž. Smulkintos petražolės
10 vnt.	Pievagrybiai (dideli)
4 vnt.	Bulvės
100 ml.	Baltas sausas vynas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai