



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Orkaitėje troškintas triušis



Gaminimas

1. Triušį supjaustykite gabalais.
 2. Į pesto padažą įdėkite šaukštelį druskos ir ištrinkite triušį. Palikite marinuotis per naktį.
 3. Kitą dieną pasiruoškite apie 500 ml vištienos sultinio.
 4. Nusivalykite daržoves ir susmulkinkite stambesniais gabaliukais. Česnako skilteles pjaukite pusiau.
 5. Daržoves dėkite į keptuvę ir apkepkite svieste.
 6. Svieste gerai apkepkite triušio dalis ir sluoksniais su daržovėmis sudėkite į storapadį troškintuvą.
 7. Užpilkite sultiniu išmaišytu su šaukštu pomidorų padažo. Mėsą turi vos apsemti.
 8. Orkaitę įkaitinkite iki 200 * C ir dėkite į troškintuvą. Po pusvalandžio mažinkite iki 180 * C ir troškinkite dar 30 min. Vėliau temperatūrą mažinkite iki 160 * C ir troškinkite 1 valandą. Viso 2 valandas.
- Mėsytė nersis nuo kaulų, bus minkšta ir nuostabiai skani. Patiekite su bulvių koše ir apvirtomis ir svieste apkepintomis šparaginėmis pupelėmis. Viską užliekite padažu iš troškintuvo.
Skanių ir malonių akimirų !!!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota šviežio triušio
4 vnt.	morkos
2 vnt.	svogūnas
4 skiltelės	česnako
žiupsnelis	juodų maltų pipirų
žiupsnelis	druskos
4 v.š	pesto padažo
pagal poreikį	lydyto sviesto kepimui
1 v.š	pomidorų padažo su džiovintais pomidorais
500 ml.	vištienos sultinio