

Piene virta triušiena su kukurūzų koše



Gaminimas

1. Įkaitinkite keptuvėje vieną šaukštą sviesto. Apvoliokite triušienos kumpelius miltuose ir gražiai apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių.
2. Puode, kuriame troškinsite, sudėkite likusį sviestą, suberkite kubeliais pjaustytą svogūną, įdėkite rozmarino šakelę ir kepkite kol svogūnai taps skaidrūs. Sudėkite į puodą su svogūnais apkeptus triušienos kumpelius su visu sviestu, kuriame jie kepė, užpilkite pienu, pagardinkite druska, pipirais ir virkite uždengę ant silpnos kaitros 30 minučių. Supilkite pankolio sėklas ir virkite dar 30 minučių.
3. Kukurūzų krakmolą sumaišykite su vienu šaukštu vandens ir įmaišykite į troškinį.
4. Košei į verdantį pasūdytą vandenį supilkite kruopas. Virkite vis pamaišydami, kol kruopos išvirs. Baigiant virti sudėkite sviestą, sūrį. Košę gerai išmaišykite.
5. Patiekite kumpelius su kukurūzų koše. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [bulviukose.lt](#) už receptą!



INGREDIENTAI

600 g. (6 vnt.)	Lapino puota švž. triušienos priekiniai kumpeliai
2 v.š.	Lydytas sviestas (kepimui)
1 vnt.	Svogūnas
1 šakelė	Rozmarinas
Pagal poreikį	Kvietiniai miltai
2 ir 1/4 stiklinės	Pienas
1 v.š.	Pankolių sėklos
1 a.š.	Kukurūzų krakmolos
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Kukurūzų košei:
1/2 stiklinės	Kukurūzų kruopos
2 ir 1/2 stiklinės	Vanduo
2 v.š.	Tarkuotas kietasis sūris
1 v.š.	Sviestas