

Pikantišką mėsos troškinys, paskendęs pomidorų ir džiovintų slyvų padaže



Gaminimas

1. Triušieną nuplaukite ir susmulkinkite nedideliais gabaliukais. Pabarstykite ją druska, pipirais ir dėkite kepti į keptuvę su 1 valg. š. ghee sviesto.
2. Gerai apskrudintą iš abiejų pusių mėsą išimkite. Į tą pačią keptuvę berkite kubeliais supjaustytą svogūną ir į kelias dalis susmulkintas česnako skilteles. Kai gražiai paskrus, pilkite raudonąjį vyną, palaukite, kol jis užvirs ir nugaruos.
3. Tuomet pilkite pomidorų tyrę, pagardinkite čiobreliais. Masę kelias minutes pavirkite.
4. Į kepimui skirtą indą dėkite mėsos gabaliukus, berkite slyvas, supilkite padažą ir dėkite kepti į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę maždaug 90-čiai minučių. Šį troškinį galima valgyti su įvairiais garnyrais: šviežių daržovių salotomis, troškintais kopūstais, ryžiais, makaronais. Skanaus!



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. triušienos kumpelių mėsa
1 v.š.	Ghee sviestas
400 g.	Konservuoti pomidorai savo sultyse
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas
Kelių skiltelių	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Džiovintas čiobrelis
1 a.š.	Rudasis cukrus
100 ml.	Raudonasis vynas
Sauja	Džiovintos slyvos

Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)