

Skanus patiekalas su triušiena



Gaminimas

Vakare triušieną sumarinavau su prieskoniais ir svogūnais pjaustytais ir palaikiau per naktį šaldytuve.

Pirmiausia triušieną apkepiu, paskui daržoves. Paskui triušieną su daržovėmis užpyliu vandeniu ir vynu. Priešpat pabaigą supyliu grietinėlę.

Viskas truko apie 2.5 h .

Rezultatu likau labai patenkintas

Skanaus.

Už receptą dėkojame Mindaugas Žyma.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puotos triušio
1	kazano
1	kamado (tinka betkoks)
6	morkų
4	saliero stiebų
2	svogūnų
4 skiltelių	česnako
2	paprikų
0,7 L	sauso balto vyno
300 ml	grietinėlės
Pagal skonį	druskos ir Knorr esencijos Umami