

Spalvingasis triušienos troškinyš



Gaminimas

1. Miltus sumaišykite su Provanso žolelėmis, druska ir pipirais. LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juosteles apvoliokite miltų mišinyje ir trumpai apkepkite svieste nustatę didelę kaitrą, kad gražiai apskrustų.
2. Supilkite grietinėlę ir sudėkite garstyčias. Troškinkite apie 20 min. Pabaigoje suberkite daržoves ir dar pavirkite apie 5 min.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juostelių
1 v.š.	miltų
1 v.š.	Provanso žolelių
žiupsnelis	druskos, pipirų
20 g	sviesto
300 ml	neriebios grietinėlės
1 šaukšteliu	neištrių garstyčių
400 g	šaldytų žirnelių ir morkų mišinio
150-200 g	brokolių žiedynų