

Toskanietiška troškinta triušiena



Gaminimas

1. Triušieną sukupokite gabalėliais, užmarinuokite vyno, svogūnų, česnakų, aštrios paprikos mišinyje.
2. Marinato skystį nukoškite, triušieną apkepkite kartu su česnakais ir svogūnais alyvuogių aliejuje.
3. Mėsai apskrudus supilkite marinato skystį - vyną. Dabar pilkite smulkintus konservuotus pomidorus ir juodąsias alyvuoges. Patroškinkite mažiausiai pusę valandos.
4. Kol mėsa troškinasi, paruoškite kukurūzų manų garnyrą. Kukurūzų košę italai verda apie 5-10 min., pagardina druska ir alyvuogių aliejumi, paskuj pašalina dešimčiai minučių į orkaitę Skanaus!



Dėkojame žurnalui "TA PATI" už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,3 - 1,7 kg.	Lapino puota švž. triušis
200 g.	Juodosios alyvuogės
1 stiklinė	Raudonasis vinas
2 skiltelės	Česnakas
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Aštrioji paprika
Šlakelis	Alyvuogių aliejus
1 skardinė	Konservuotų lupėtų pomidorų