

Triušiena granatų sultyse su šakninėmis daržovėmis



Gaminimas

1. Triušį supjaustome gabalais. Beriname druskos, pipirų, čiobrelio, pašlakstome aliejumi. Gerai išmaišome ir paliekame pasimarinuoti.
2. Daržoves nuvalome, supjaustome norimo dydžio gabalais, beriname druskos, pipirų, pašlakstome aliejumi ir išmaišome.
3. Imame kepimo skardą, dedame daržoves, triušieną, česnako galvutę. Viską uždengiame folija ir kepame 170 laipsnių karštyje apie 1,5val. Tada nuimame foliją, pilame granatų sultis ir dar viską troškiname toje pačioje temperatūroje apie 1val.
4. Patiekiame pabarstę smulkintais žalumynais ir granatų sėklomis.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,3 kg	Lapino puota triušis
1	granatas
šlakelio	aliejaus
mėgiamų	Žalumynai (petražolės, krapai, kalendra)
žiupsnelis	Druskos, pipirų, čiobrelio
galvutė	Česnako
kelios	Bulvės
Pora	didelių morkų
Pora	pastarnokų
pagal poreikį	Saliero gumbas
pora	svogūnų