

Triušiena kepta grietinėlės padaže



Gaminimas

1. Pirmiausiai pasiruoškite marinatą, kad galėtumėte įtrinti mėsą: visus išvardintus ingredientus sumaišykite ir įtrinkite **triušienos priekinius kumpelius**. Palikite marinuotis mėsai apie 2 val.
2. Griežinėliais supaustykite bulves, įdėkite žiupsnelį druskos, pagardinkite česnakinio aliejumi ir palikite pastovėti apie 30 min.
3. Keptuvėje su įkaitintu aliejumi apkepinkite triušieną po kelias minutes iš abiejų pusių.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių.
5. Į kepimo indą sudėkite triušieną, o į tarpelius tarp triušienos priekinių kumpelių sudėkite saldžias bulves. Kepkite orkaitėje apie 30 min.
6. Pasiruoškite padažą: išvardintus ingredientus kaitinkite keptuvėje, kol padažas ims tirštėti. Paruoštu padažu užpilkite kepamą triušieną su saldžiosiomis bulvėmis ir dar pašaukite į orkaitę 15 min.
7. Baigiant kepti uždėkite keletą šakelių pomidorų, pagardinkite kedrinėmis pinijomis ir ant griliaus funkcijos orkaitėje dar pakepkite apie 5-7 min.

Gardūs linkėjimai iš UAB "Baltic Larus" virtuvės. Atradimai virtuvėje garantuoti!



INGREDIENTAI

400 g	Lapino puotos triušienos priekiniai kumpeliai
500 g	saldžiųjų bulvių
150 g	kekiniai pomidorai
10 g	kedrinių pinijų
	Marinatui:
20 g	česnako granulių
20 g	svogūnų granulės
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	žalumynų
50 ml	alyvuogių aliejaus
	Padažui:
150 ml	grietinėlės
100 g	tarkuoto sūrio
20 g	šaltyje džiovintų petražolių

[Atgal į receptų sąrašą](#)