

Triušiena kokosų pieno padaže



Gaminimas

1. Mėsytę supjaustyti ir užmarinuoti su prieskoniais.
2. Keptuvėje šiek tiek apkepinti smulkiai pjaustytą svogūną, sudėti triušieną, užpilti kokoso pienu, uždengti ir palikti troškintis apie 10 minučių.
3. Tuo tarpu smulkiai supjaustyti papriką ir sudėti į keptuvę, įberti prieskonių ir vis pamaišant troškinti dar apie 10 minučių.
4. Triušiena gaunasi labai minkšta. Galite patiekti su ryžiais, salotomis, makaronais ar bulvėmis.

Už receptą dėkojame 5 produktams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies filė
150 g	kokoso pieno (jei neturite, tiks grietinėlė)
pagal poreikį	Raudonos ir žalios paprikos
pusė	svogūno
pagal poreikį	iberžolė, paprikos milteliai, čili prieskoniai, druska