

Triušiena su apelsiniais



Gaminimas

1. Pipirų, druskos ir česnako granulių mišinį sumaišykite su išspaustomis apelsino sultimis.
2. Šiuo marinatu įtrinkite **šviežius triušienos kumpelius**. **Triušienos kumpeliuose** padarykite įpjovimus ir įdėkite nedideliais gabaliukais pjaustyto apelsino.
3. Marinuokite per naktį.
4. Bulves supjaustykite ir pagardinkite druska, bulvių prieskoniais ir apšlakstykite aliejumi. Morkas taip pat supjaustykite mažesniais gabaliukais.
5. Beliko paruoštas daržoves ir **triušienos kumpelius** sudėti į folijos "puodelius" (*taip, kaip parodyta nuotraukoje*).
6. "Puodelius" uždenkite folija ir pastatykite kepti į orkaitę.
7. Kepite 50 min., o vėliau atidengus dar pakepkite 10 - 15 min.
8. Viskas. Patiekalas pagamintas.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Gamink su Audrone!](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos užpakaliniai kumpeliai
2 vnt.	apelsinai
žiupsnelis	pipirų ir druskos mišinio
žiupsnelis	česnako granulių
žiupsnelis	rozmarino
keletos	bulvių
2 vnt.	morkos