

Triušiena su vynuogėmis ir cukinija



Gaminimas

Triušį supjaustome porcijomis. Į keptuvę įpilame šlakelį aliejaus ir apkepiname iš visų pusių triušieną. Kumina, druską, pipirus, aitriųjų paprikų drožles ir balzamiko actą sumaišome. Cukiniją ir morkas supjaustome griežinėliais. Į dubenį sudedame daržoves, vynuoges, suberiame pusę kiekio prieskonių ir gerai išmaišome. Į kepimo skardą sudedame daržoves su vynuogėmis, pašlakstome aliejumi, uždėdame apkepintą triušieną, pagardiname ją likusiais prieskoniais ir dedame kepti į 190 C. orkaitę kepti apie 30 min. Tiekiam pabarstę žolelėmis. p.s. jei triušiena arba daržovės pradės labai skrusti, skardą pridengiame folija.

Už receptą dėkoame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,2 kg	Lapino puotos triušienos kumpelių
1	nedidelė cukinija
kelios kekės	besėklių vynuogių
2	morkos
kelios	mažos paprikos
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 v.š.	malto kumino
1 v.š.	druskos
žiupsnelis	malto pipirų
1/4 šaukštelio	aitriųjų paprikų drožlių
1 v.š.	balzamiko acto
nedidelis pundelis	šviežių petražolių