

## Triušiena troškinta grietinėlės padaže



### Gaminimas

1. Gilesnėje keptuvėje ištirpdykite sviestą.
2. Triušieną įtrinkite druska ir pipirais, dėkite į sviestą ir apkepinkite iš abiejų pusių kol paruduos.
3. Supilkite grietinėlę, vandenį, dėkite lauro lapus ir kvapiuosius pipirus. Sumažinkite ugnį, uždenkite ir kaitinkite 15 minučių, mėsą kartais apversdami.
4. Supilkite vyną ir suberkite smulkintas petražoles. Uždenkite, palikdami nedidelį tarpelį, ir kaitinkite ant žemos ugnies 35 minutes. Nepamirškite kartais triušieną apversti. Jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens.
5. Kol triušiena troškinasi, išsikepkite morkas. Perpjaukite per pusę, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir kepkite 180°C orkaitėje apie 20 minučių arba kol morkos suminkštės.
6. Triušieną patiekite su grietinėlės padažu, keptomis morkomis ir šviežiais petražolių lapeliais. Nepamirškite taurės baltos vynu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kitchenjulia.com](https://www.kitchenjulia.com) už receptą!



### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
250 ml.	Grietinėle
200 ml.	Baltas sausas vynas
200 ml.	Vanduo
15 g.	Sviestas
Didelė sauja	Švieži petražolių lapeliai
Keletas	Lauro lapeliai
Keletas	Kvapieji pipirai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Morkos
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus