

## Triušiena troškinta kaparėlių padaže



### Gaminimas

1. Pirmiausia **triuši** supjaustome gabalais. Dedame į puodą, pilame vandens, beriame druskos, pipirų žirnelių, dedame lauro lapelių, svogūno galvą, saliero stiebų pora, morką ir verdame apie 1 val. ant silpnos ugnies po užvirimo. Išvirusią triušieną išimame iš puodo, o sultinį nukošiame ir paliekame kitiems patiekalams.
2. Imame troškintuvą, pilame aliejaus ir jame apkepiname pusžiedžiais supjaustytą svogūną, smulkintą česnaką, tada dedame kaparėlius. Pilame sultinio ir grietinėlės. Sudedame triušieną, beriame druskos, pipirų, mairūno. Troškiname apie 30min ant silpnos ugnies.
3. Patiekiame su bulvių koše ir mėgstamomis daržovėmis.
4. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1	Lapino puota triušio
50 g	grietinėlės
100 g	sultinio
1 didelio	svogūno
2-3 skiltelių	česnako
3 v.š.	kaparėlių
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno
	Aliejaus kepimui