



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušiena troškinta obuolių sultyse su džiovintais vaisiais



Gaminimas

1. Šviežių triušį sukapokite gabaliukais ir įtrinkite druska, pipirais, garstyčiomis ar kalendrų sėklomis, rozmarinu bei čiobreliais ir palikite šaldytuve per naktį.
2. Triušį kepkite ant grilinės keptuvės.
3. Džiovintus vaisius mirkykite vandenyje.
4. Į troškintuvą įpilkite stiklinę obuolių sulčių, sudėkite apkeptus mėsos gabaliukus ir supilkite nusunktus džiovintus vaisius, pjaustytą papriką ir svogūną.
5. Į troškintuvą pabarstykite šviežių rozmarinų bei čiobrelių, įmeskite cinamono lazdelę ir troškinkite 60 min orkaitėje, įkaitintoje iki 200 laipsnių.
6. Obuolių sultyse ištroškintas triušis bus ypač minkštas, o vaisiai suteiks saldžiarūgščio skonio. Galima valgyti su lęšiais, kuskusu ar sorų kruopomis ir šviežiomis daržovėmis. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,3 kg.	Lapino puota švž. triušis
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Garstyčios
Pagal skonį	Kalendrų sėklos
Pagal skonį	Rozmarinas
Pagal skonį	Čiobreliai
Pagal skonį	Cinamono lazdelės
300 g.	Džiovinti vaisiai (slyvos ir abrikosai)
1 vnt.	Paprika
1 vnt.	Svogūnas
1 stiklinė	Obuolių sultys