

Triušienos file troškiny su pievagrybiais ir grietinėle



Gaminimas

Triušienos filė supjaustykite nedideliais gabaliukais, pagardinkite prieskoniais. Keptuvėje su trupučiu aliejaus apkepinkite triušienos gabaliukus, sudėkite pjaustytą svogūną, kiek pakepinkite, sudėkite pjaustytus pievagrybius. Galiausiai supylkite grietinėlę, pagardinkite druska, pipirais ir patroškinkite 5 - 7 min. Troškiny pagamintas, o užtruksite vos 12 - 15 min. Šį troškinį patiekite su lietiniais. Tumpai tariant - apsisvalgymas. 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies file
200 g	pievagrybių,
300 ml	grietinėlės (12 %)
1 - 2 vnt.	svogūnų
žiupsnelis	baltų ir juodųjų pipirų, druskos
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
kepimui	aliejaus