

Triušienos karis su ryžiais



Gaminimas

1. Sviestą išlydykite įkaitintoje keptuvėje, sudėkite triušienos gabaliukus, juos apibarstykite 2 šaukštais miltų ir apkepkite kol gražiai apskrus.
2. Kol triušiena kepa sutarkuokite smulkiai morkas, supjaustykite paprikas ir išspauskite česnaką.
3. Sudėkite ant triušienos ir užpilkite sultiniu. Užberkite pipirų, druskos, kario ir troškinkite apie 1 valandą. Kad morkos ir paprikos susitroškintų.
4. Grietinėlę užpilkite likus 10 minučių troškintis.
5. Ryžius išvirkite ir patiekite su išsitroškinusiu kario troškiniu. Tobulai tinka su šviežiais pomidorais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. Triušienos mėsos (troškinti, kepti)
100 g.	Grietinėlės
Pagal skonį	Sultinys
Pagal poreikį	Miltai
1 vnt.	Paprika
1 vnt.	Morka
Pagal skonį	Česnakai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Karis
Pagal poreikį	Ryžiai