

Triušienos kukulių ir daržovių troškinys



Gaminimas

Į maltą triušieną beriame druską, pipirus, džiovintą raudonėlį, miltus, dedame smulkintą česnaką, trynį. Masę gerai išmaišome. Formuojame vieno kąsnio dydžio kotletukus ir apkepame gerai įkaitintame aliejuje. Bulves ir morką nuskutame. Bulves supjaustome griežinėliais, morką stambiais šiaudeliais, cukiniją griežinėliais. Į kepimo indą dedame daržoves, pabarstome druska. Ant viršaus sudedame triušienos kotletukus. Užpilame sultiniu. Kepimo indą uždengiame folija. Dedame kepti iš anksto įkaitintą iki 180* C T orkaitę. Kepame 30 min. Foliją atidengiame, pilame grietinėlę ir kepame dar apie 10 min, kol viskas gražiai apskrus. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkintos triušienos
1	kiaušinio trynys
1 skiltelė	česnako
1 v.š.	miltų
pagal skonį	druskos
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
žiupsnelis	pipirų
3	bulvės
1	morka
1 sauja	šparaginių pupelių
1	cukinija
0,5 l	daržovių sultinio
100 ml	grietinėlės
šlakelis	aliejaus, kepimui.