

Triušienos kumpeliai su saldžiųjų bulvių piure ir keptomis daržovėmis



Gaminimas

1. Triušienos kumpelių marinavimas - alyvuogių aliejus, druska, pipirai, kmynai, kuminas. Viską gerai įtriname į mėsą, dedame į kepimo maišelį (aka. rankovę).
2. Paruošiamės daržoves - viską supjaustome didesnio dydžio gabalėliais, pilame apiejaus, druskos, pipirų, česnako miltelių, gerai išmaišome ir paklojame ant kepimo popieriumi išklotos skardos.
3. Paruoštą mėsą ir daržoves kepame 25-30min. 180 laipsnių temperatūroje (galimai daržovės iškeps greičiau, stebėkite!).
4. Ruošiamės bulvių piure - nuskutame ir smulkiai supjaustome bulves, verdame nedideliame sultinio kiekyje (kad vos apsemtų) 15min. Kai bulvės jau minkštos, puode paliekam tik vos vos vandens (jo turėtų beveik nebūti), po nedidelį gabalėlį dedame sviestą ir viską triname trintuvu. Dedame sviesto ir triname, dedame sviesto ir triname tol, kol gaunasi norima konsistencija. Pagardiname druska, pipirais ir rūkytos paprikos prieskoniais.

Viskas paruošta! Dėliojame į lėkštes ir ragaujame. SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Triušienos kumpelių iš Lapino puotos
	Saldžiųjų bulvių
	Sviesto
	Sultinio
	Paprikos
	Cukinijos
	Briuselio kopūstų
	Raudonųjų svogūnų
	Druskos, pipirų, rūkytos paprikos prieskonių, kmynų, kumino, česnako miltelių
	Alyvuogių aliejaus