

Triušienos ragu



Gaminimas

- Bulves nuskuskite, supjaustykite, sudėkite į kepimo indą.
- Keptuvėje įkaitinkite aliejų, jame trumpai apkepkite triušienos gabalėlius. Sudėkite į kepimo indą šalia bulvių.
- Toje pačioje keptuvėje, kur kepėte triušį, apkepkite stambesniais gabalėliais supjaustytas morkas, svogūno žiedus, smulkintą česnako skiltelę.
- Bekepant įdėkite medų, prieskonius, druską, sultinį. Viską išmaišykite ir supilkite ant bulvių ir triušienos kepimo inde. Įdėkite lauro lapus.
- Kepkite apie valandą 180 laipsnių karščio orkaitėje.
- Triušienos ragu pagamintas. Skanaus!

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos kumpelių mėsos
4	morkos
1	svogūnas
1 skiltelė	česnako
6	bulvės
1 v.š.	medaus
200 ml	daržovių ar vištienos sultinio
2	lauro lapelis
žiupsnelis	druskos
pagal poreikį	mėgstami prieskoniai
kepiniai	aliejaus