

Triušienos ragu



Gaminimas

1. Susmulkinkite svogūną ir pakepinkite aliejumi įkaitintoje keptuvėje apie minutę.
2. Tuomet juos praskirstykite ir sudėkite šiek tiek druska ir pipirais įtrintus triušienos gabaliukus.
3. Apkepinkite triušieną iš abiejų pusių po 5–8 min.
4. Supilkite vyną ir patroškinkite 5–10 min. Tuomet supilkite sultinį ir ant silpnos ugnies triušieną troškinkite apie 2 val. Jei sultinys bei vynas išgaruotų, pilkite daugiau sultinio ar vandens.
5. Triušienai išsitroškinus, atskirkite mėsą nuo kaulo ir plėšytus gabalėlius sudėkite atgal į keptuvę.
6. Supilkite pomidorų pastą, konservuotus pomidorus ir įberkite druskos, pipirų. Viską patroškinkite dar 10–15 min.
7. Tuo tarpu išvirkite kiaušininis makaronus ir juos patiekite su triušienos ragu. Skanaus!



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
250 g.	Švieži kiaušininiai makaronai
200 ml.	Baltas sausas vynas
1 skardinė	Konservuoti smulkinti pomidorai
200 ml.	Daržovių sultinys
1 vnt.	Svogūnas (didelis)
1 v.š.	Pomidorų pasta
Pagal skonį	Druska ir pipirai

receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už