

## Triušienos stroganovas



### Gaminimas

1. **Triušienos filė** supjaustome plonomis juostelėmis arba nedideliais gabaliukais.
2. Bulvių krakmolą sumaišome su druska, pipirais, džiovintu baziliku.
3. Triušienos gabaliukus apvoliojame bulvių krakmolo mišinyje.
4. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir dalimis apkepiname triušieną.
5. Sudedame į troškinimui skirtą puodą. Sudedame smulkintas morkas, užpilame sultiniu ir troškiname 15 - 20 min. Kai sultinys sumažėja per pusę, supilame pieną, beriame smulkintus žalumynus ir maišydami pakaitiname, kol padažas sutirštės.

Patiekti su mėgiamu garnyru.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Samčio užrašams](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

200 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies
2 vnt.	morkos
1 stiklinė	vištienos sultinio
4 v.š.	bulvių krakmolo
1/2 stiklinės	pieno
pagal skonį	druskos
pagal skonį	džiovinto baziliko
pagal skonį	maltų pipirų
kepinui	aliejaus
žiupsnelis	žalumynų