



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos troškinukas čenakuose



Gaminimas

Į keptuvę pilame aliejaus dedame triušieną beriame druską ir pipirus pakepiname apie 10 min. Tada susipjaustome daržoves kubeliais ir sudedame į čenakines taip pat dedame ir mėsytę, pilame vandens, kad apsemtų. Dedame į įkaitintą orkaitę ir kepame apie 60 min. Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos mėsa (troškinti, kepti)
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
4 vnt.	bulvės
sauja	perlinių kruopų
žiupsnelis	druskos, pipirų