



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## TRIUŠIENOS TROŠKINYS SU MORKOMIS IR SAULĖJE DŽIOVINTAIS POMIDORAIŠ



### Gaminimas

Triušienos mėsą supjausčiau juostelėmis, užbėriau mėgstamų prieskonių ir šiek tiek miltų. Viską gerai išmaišiau.

Įkaitintame puode su šlakeliu alyvuogių aliejaus lengvai apkepinau triušienos juosteles. Atidėjau į šalį.

Į tą patį puodą įpyliau šiek tiek šviežio aliejaus, sudėjau smulkintus svogūnus ir česnakus. Pakepinau 2 - 3 min. Tada sudėjau apkeptą triušieną, kubeliais pjaustytas morkas, supyliau vištienos sultinį ir troškinau apie 25 min. Tuomet supyliau grietinėlę, sudėjau saulėje džiovintus pomidorus, smulkintus svogūnų laiškus ir dar troškinau apie 20 min.

Kol troškinosi triušiena, kitame puode išviriau saldžiąsias bulves. Jas su šlakeliu grietinėlės ir nedideliu gabalėliu sviesto sutryniau į košę.

Rezultatas matosi lėkštėje

Už receptą dėkojame ant pilko padėklo.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos mėsos
kelių skiltelių	česnako
nedidelio	svogūno
200 ml	vištienos sultinio
	saulėje džiovintų pomidorų
2 nedidelių	morkų
kelių	laurų lapų
	šviežių svogūnų laiškų
šiek tiek	miltų
mėgstamų	prieskonių (druskos, pipirų, mėsos prieskonių, persilado ir pan.)
šiek tiek	alyvuogių aliejaus
50-100 ml	grietinėls
2	saldžiųjų bulvių (batatų)
nedidelis gabalėlis	sviesto