

## Triušienos troškiny su pankoliais



### Gaminimas

- Mėsą supjaustome stambiais gabalėliais, pabartome druska, pipirais ir apkepame įkaitintame aliejuje. Atidedame.
- Porą ir morką supjaustome ratukais ir pakepame įkaitintame aliejuje. Pankolį supjaustome stambiais gabalėliais ir apkepame kartu su pankoliais.
- Pas daržoves sudedame mėsą, maišydami pakepame keletą minučių, pilame grietinėlę ir troškiname uždengę apie 10min.
- Pateikti su bulvių koše apibarstę smulkintais svogūnų laiškais.
- Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Valgė spalvė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

200 g	triušienos juosmeninės dalies mėsos
200 ml	grietinėlės (10%)
Vidutinis	pankolis
dalis	poro
didesnė	morka
kepimui	Aliejaus
	Druska ir pipirai
pateikimui	Smulkintų svogūnų laiškų