

Triušienos troškiny su špinatais ir saulėje džiovintais pomidorais



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite šaukštelį sviesto, sudėkite triušienos gabaliukus ir kepkite iš abiejų pusių kol švelniai apskrus. Triušieną išimkite ir atidėkite į šoną.
2. Į tą pačią keptuvę, kurioje kepė triušiena, sudėkite griežinėliais pjaustytas česnako skilteles, kepkite kol gražiai apskrus, supilkite vištienos sultinį, virkite, kol nugaruos pusę buvusio kiekio.
3. Sudėkite į keptuvę su sultiniu špinatus, smulkintus saulėje džiovintus pomidorus, triušieną, sūrį, supilkite grietinėlę, pagardinkite druska, pipirais. Virkite maišydami, kol užvirs ir suvys špinatų lapeliai. Prieš patiekiant, įmaišykite raudonėlių lapelius. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [bulviukose.lt](#) už receptą!



INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsa (troškinti, kepti)
1 a.š.	Lydytas sviestas (kepimui)
2 skiltelės	Česnakas
3/4 stiklinės	Vištienos sultinys
2 saujos	Špinatai
4 vnt.	Saulėje džiovinti pomidorai
2 v.š	Tarkuotas kietasis sūris
1/2 stiklinės	Grietinėle
Pagal skonį	Druska ir pipirai
1 v.š.	Smulkintas raudonėlis