



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos troškinyš 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