



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos troškinyš



Gaminimas

Triušieną sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, pipirų ir virkite 30 minučių. Nuskuskite bulves, perpjaukite į keletą dalių ir taip pat užvirkite su druska. Kol verda triušiena bei bulvės, galite pasiruošti daržoves. Supjaustykite morkas ir paprikas sudėkite konservuotus pomidorus. Viską kepinkite įkaitintoje keptuvėje su aliejumi pagardinkite druska. Išvirusią triušieną ir daržoves sudėkite į troškintuvą ir troškinkite dar apie 50 min orkaitėje.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puota triušienos troškinti,kepti
4 vnt.	bulvės
2 vnt.	morkos
1 vnt.	paprikos
1 skardinės	konservuotų pomidorų
mėgiamų	prieskonių
žiupsnelis	druskos,pipirų