

## Triušio kumpeliai confit



### Gaminimas

1. Sumaišykite druską, susmulkinkite česnako skilteles, kelias čiobrelio šakeles ir rozmarino šakelę ir gerai įtrikite **triušio kumpelius**. Indą uždengite plėvele ir palikite šaldytuve pasimarinuoti mažiausiai 12 val.
2. Nuo **triušio kumpelių** gerai nuvalykite visus prieskonius, nusauskite ir sudėkite į kepimo indą. Šalia suberkite 8 česnako skilteles, kelias šakeles čiobrelio ir rozmarino ir užpilkite ištirpdytais anties taukais.
3. Orkaitę įkaitinkite iki 120 C ir kepti 2,5 val. Iškeptus **triušio kumpelius**, jei reikia, apskrudinkite keptuvėje. Taukus, kuriuose kepė mėsa, galima nukošti per sietelį į stiklainį ir laikyti šaldytuve kepimui.
4. Vytinto kumpio riekes pakepinkite gerai įkaitintoje keptuvėje ir leisti atvėsti ant lentelės. Kai kumpis pasidaro traškus, su peiliu susmulkinti, kad gautųsi pabarstukai.
5. Sviestą ir grietinę ištirpinkite keptuvėje.
6. Bulves išvirkite pasūdytame vandenyje. Sugrūskite, supilkite ištirpintą sviestą su grietine (galima naudoti ir pieną), įdėkite krienus ir suberkite kumpio gabaliukus (truputį pasilikti pabarstyti lėkštėje). Viską gerai išmaišykite.
7. Patiekiant į lėkštę įdėkite košę, apibarstykite ją likusiais kumpio gabaliukais ir įdėkite triušį.

Gardžių pietų linki [Alkanas Qrmis!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos triušienos užpakalinių kumpelių
50 g	druskos
4 skiltelės	susmulkinto česnako
8 skiltelės	česnako
pundelis	šviežio čiobrelio
kelios šakelės	šviežio rozmarino
šlakelis	citrinos sulčių
400 g	anties taukų