



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Troškinta triušiena su daržovėmis grietinėlės garstyčių padaže



### Gaminimas

Labai kvapnus, skanus, sotus ir nesudėtingai pagaminamas patiekalas. Jam rinkausi savo bičiulių Lapino puota triušienos priekinius kumpelius.

Gamyba:

Pirmiausiai sumarinuojame triušieną. Beriame adygea druskos, pipirų, kmynų, truputį smulkinto česnako, užpilame truputį aliejaus ir gerai išmaišome. Aš marinavau parą laiko.

Tada į troškintuvą pilame šlakelį aliejaus, dedame truputį čiobrelio ir apkepiname triušieną. Ją išimame ir tada apkepiname smulkintas daržoves. Tada sudedame triušieną, užpilame grietinėlės (1l) ir dižono garstyčių (2 v.š.) mišiniu. Troškiname orkaitėje apie 2val 170 laipsnių karštyje.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Aurimėlio virtuvė

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

	Triušienos priekinių kumpelių
	Morkos
	Saliero stiebų
	Svogūno
	Paprikos
	Česnako
	Bulvių
	Čiobrelio, druskos (naudojau adygea), pipirų, kmynų, lauro lapelių;
	Grietinėlės, dižono garstyčių.

