

Troškinta triušiena su salierais, patiekta su traškiais bulviniais blyneliais



Gaminimas

1. **Triušį** supjaustome gabalais, dedame į puodą, užpilame vandeniu, beriame druskos, pipirų žirnelių, lauro lapelių. Triušieną verdame apie 40min. Išvirusią triušieną ištraukiame iš puodo, sultinį, kuriame virė triušiena, nukošiame.
2. Į puodą, kuriame troškinsime triušieną dedame sviesto, jame pakepiname smulkintą česnaką, pusžiedžiais pjaustytą svogūną ir pjaustytus saliero stiebus. Daržovėms pakepus dedame miltus, gerai išmaišome, pilame triušienos sultinį ir grietinėlę. Beriame druskos, pipirų, žalumynų (šį kartą naudoju džiovintas petražoles). Padažui šiek tiek sutirštėjus sudedame triušieną, puodą uždengiame ir ant mažiausios kaitros troškiname apie 30min.
3. Gaminame traškius bulvinius blynelius. Bulves nuskutame, sutarkuojame „burokine“ tarka. Tarkius pamerkiame šaltame vandenyje, kaskart pamaišom ir pakeičiam vandenį. Turim gerai nuplauti krakmolą, kitu atveju blyneliai nebus traškūs. Bulvių tarkius gerai nusausiname, beriame druskos, pipirų, mairūno ir dedame miltų. Kepame keptuvėje gerai įkaitusiame aliejuje iš abiejų pusių, kol blyneliai gražiai apskrunda. Iškepusius dedame ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejaus perteklius. Patiekiamo.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	Lapino puota šviežio triušio
4-5 stiebų	saliero
1 didelio	svogūnas
2-3 skiltelių	Česnako
500 ml	grietinėlės
500 ml	sultinio (kuriame virė triušiena);
1 v.š.	miltų (kupinas)
50 g	sviesto
žiupsnelis	Druskos, pipirų, žalumynų
	Blyneliams reikia:
3	didelių bulvių
1 v.š.	miltų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, mairūno
	Aliejaus kepimui