LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Troškinta triušiena su svogūnais ir morkomis

Gaminimas

1. Triušį supjaustykite gabalėliais, įtrinkite prieskoniais ir palikite dviems valandoms marinuotis.
2. Keptuvėje ištirpintame svieste pakepinkite sutarkuotas morkas bei susmulkintus svogūnus, pagardinkite pipirais ir druska.
3. Keptuvėje (kitoje), ištirpinus sviestą, apkepkite triušio gabalėlius.
4. Apkeptą triušieną sudėkite į puodą, suberkite apkepintas morkas ir svogūnus, užpilkite virintu vandeniu ir troškinkite, kol mėsa suminkštės. Patiekite su mėgstamu garnyru. Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1,5 kg.	Lapino puota švž. triušis
2 vnt.	Morkos
3 vnt.	Svogūnai
Pagal skonį	Citrininiai pipirai
Pagal skonį	Druska
Gabalėlis	Sviestas

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/troskinta-triusiena-su-svogunais-ir-morkomis.htm?tpl=pdf&type=fox