

Troškintas triušis kaip pas mamą



Gaminimas

1. Triušio kumpelius pabarstykite prieskoniais ir palikite mėsą marinuotis bent 1 val.
2. Marinuotus triušienos kumpelius sudėkite į troškintuvą, kuriame įkaitę aliejus ir apkepkite iš abiejų pusių.
3. Užpilkite vandeniu, kad apsemtų ir patroškinkite (tarsi pavirkite apie 25 – 30 min).
4. Svogūną nulupkite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
5. Nuskuskite morką ir sutarkuokite per burokinę tarką.
6. Daržoves sudėkite ant triušio gabalėlių, pilkite grietinėlę, dėkite sviesto ir dar patroškinkite, kad morkos ir svogūnai suminkštėtų.
7. Pabarstykite gausiai žalumynais. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Kviečiu į virtuvę!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos užpakaliniai kumpeliai
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
2 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
1/4 a.š.	maltų lauro lapelių
žiupsnelis	pipirų
pagal skonį	druskos
1 v.š.	sviesto
1 v.š.	aliejaus
žiupsnelis	krapų
žiupsnelis	petražolių
200 ml.	vandens
200 ml.	grietinėls.