



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Troškintas triušis su daržovėmis



Gaminimas

1. Triušį nusauskite ir supjaustykite dalimis. Kiekvieną gabalėlį apibarstykite čiobreliais, druska ir maltais juodaisiais pipirais.
2. Į gilesnę kepimo skardą dėkite supjaustytus pusžiedžiais svogūnus, stambiais gabalėliais nuluptus burokėlius ir morkas, griežinėliais - česnako skilteles. Tada išdėliokite triušienos gabalėlius, užpilkite vištienos sultiniu, uždenkite folija.
3. Kepkite 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje ~1,5 val.
4. Išimkite skardą iš orkaitės ir ant viršaus suberkite žirnelius (nuo sultinio karščio jie greitai atsileis).

Skanaus ;)

Dėkojame už receptą Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1,5 kg	šviežio triušio
2 a.š	džiovintų čiobrelių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
2 didesnių	burokėlių
4 vnt.	morkų
2 vnt.	svogūnų
5-6 skiltelių	česnako
dviejų didelių saujų	šaldytų žaliųjų žirnelių
400 ml	vištienos sultinio