

Troškintas triušis su džiovintomis slyvomis ir pievagrybiais



Gaminimas

Triušio kumpelius pagardinkite druska, pipirais, raudonėliu ir ištepkite 1 a. š. grūdėtų garstyčių. Taip triušį palikite marinuotis, bent 0,5 val. Kumpelius apvoliokite miltuose ir apkepkite gerai įkaitintame aliejuje iš abiejų pusių. Svogūnus nulupkite ir supjaustykite stambiomis dalimis, pievagrybius nuplaukite ir perpjaukite per pusę. Į kepimo indą dėkite triušį, slyvas, pievagrybius, svogūnus, šalavijo lapelius, garstyčias, užpilkite vandeniu. Indą uždengite ir dėkite į iš anksto įkaitintą orkaitę iki 170* C T ir kepkite apie 50 min.

Už gardžius receptus dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos užpakaliniai kumpeliai
žiupsnelis	druskos, pipirų
žiupsnelis	raudonėlio
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
5-7 vnt.	džiovintos slyvos
2 vnt.	svogūnai
5 vnt.	pievagrybiai
1 v.š.	grūdėtų garstyčių
2 vnt.	lapeliai šalavijo
2 v.š.	miltų
kepimui	aliejaus
2 v.š.	grietinės
0,5 L	vandens