

Troškintas triušis su džiovintomis slyvomis



Gaminimas

Triušį supjaustykite gabalais, nuplaukite ir nusausinkite. Pabarstykite mėsą druska ir pipirais. Storadugniame puode įkaitinkite aliejų. Triušienos gabalėlius apvoliokite miltuose, perteklių nukratykite ir dėkite į puodą su įkaitintu aliejumi. Apepinkite. Išimkite iš puodo. Į tą patį puodą sudėkite smulkintus česnakus ir pakepinkite kelias minutes. Supilkite vyną, sudėkite susmulkintas morkas, dž. slyvas, triušieną ir uždengę puodą troškinkite ant nedidelės liepsnos apie valandą. Jeigu matote, kad skysčio nebeliko, įpilkite vandens. Jei norite šiek tiek tirštesnio padažo, įberkite šaukštelį miltų ir maišykite, kol padažas sutirštės. Apiberkite smulkintais šv. krapais. Valgykite su pasirinktu garnyru. Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puotos šviežias triušis
5 skiltelės	česnako
1 stiklinė	balto vyno
200 g	džiovintų slyvų
2 vnt.	morkos
1 stiklinė	miltų
aliejaus kepiniai	alyvuogių
žiupsnelis	maltų juodųjų pipirų
žiupsnelis	druskos
mažas pundelis	šv. krapų.