

Troškintas triušis su paprikomis



Gaminimas

1. Triušį supjaustykite gabalais. Į keptuvę įpilkite 3 šaukštus aliejaus, įdėkite 1 šaukštą sviesto, įkaitinkite, sudėkite triušio dalis ir gražiai apkepkite iš visų pusių. Baigiant kepti sudėkite šalavijus, čiobrelius, pagardinkite druska, pipirais, supilkite balto vyno actą, įpilkite dar 5 šaukštus vandens ir troškinkite uždengę dangčiu ant silpnos ugnies 1 valandą.
2. Svogūną supjaustykite skiltelėmis, paprikas juostelėmis. Į kitą keptuvę supilkite likusį aliejų ir sviestą, sudėkite svogūnus, paprikas ir kepkite vis pamaišant ant silpnos kaitros 30 minučių. Baigiant kepti pagardinkite druska, pipirais, supilkite konservuotus pomidorus ir kepkite dar kelias minutes.
3. Supilkite keptas paprikas ant troškintos triušienos, išmaišykite, pakaitinkite dar apie 5 minutes. Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota švž. triušis
6 v.š.	Alyvuogių aliejus
2 v.š.	Sviestas
1 v.š.	Švieži smulkinti šalavijo lapeliai
1 v.š.	Švieži smulkinti čiobrelių lapeliai
5 v.š.	Balto vyno actas
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Raudona paprika
1 vnt.	Geltonas paprika
1 vnt.	Žalia paprika
400 g.	Smulkinti konservuoti pomidorai savo sultyse