

Troškinti triušienos kotletukai su daržovėmis



Gaminimas

- Į keptuvę dedame sviesto ir jame apkepiname smulkintą svogūną ir česnaką, tarkuotą morką ir pastarnoką. Apkepintas daržoves atvėsiname.
- Į dubenį dedame **smulkintą triušieną**, mušame kiaušinį, beriame manus, druskos, pipirų, pilame grietinėlės, sudedame kepintas daržoves. Suberiame smulkintas petražoles. Viską gerai išmaišome. Formuojame kotletukus, apvoliojame miltuose ir kepame keptuvėje su aliejumi iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda.
- Imame kepimo formą, ant jos dugno dedame smulkintų daržovių (svogūno, česnako, paprikos, morkos), keletą lauro lapelių, pipirų žirnelių. Ant jų sudedame apkeptus triušienos kotletukus, užpilame sultiniu. Troškiname orkaitėje apie 30min 170 laipsnių karštyje.
- Gaminame padažą: į prikaistuvį dedame sviestą, kai jis ištirpsta ir pradeda putoti beriame miltus. Apkepiname. Pilame grietinėlę ir nuolat maišome kol padažas pradeda tirštėti. Tada pilame po truputį sultinio ir padažą „privedame“ iki norimo tirštumo. Jeigu reikia įberiame druskos.
- Kotletukus patiekiau su morkų - spanguolių salotomis ir virtomis apkeptomis bulvėmis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	smulkintos Lapino puota triušienos
100 g	grietinė
2 v.š.	manų kruopų
1 vnt.	kiaušinio
1 vnt.	morkos
1 vnt.	pastarnoko
1 vnt.	svogūno
2 skiltelių	česnako
Ryšulėlio	šviežių petražolių
50 g	sviesto
	Druskos, pipirų
	Padažui reikės:
50 g	sviesto
1 v.š.	miltų
100 g	grietinė
	sultinio((likusio nuo kotletukų kuriame jie troškinosi)