

Troškinti triušio kumpeliai su Briuselio kopūstais



Gaminimas

1. **Triušio kumpelius** pabarstykite druska, pipirais, prieskoninėmis žolelėmis ir leiskite pasimarinuoti.
2. Kumpelius apvoliokite miltuose ir apkepkite aliejuje iš abiejų pusių, kol šiek tiek apskrus.
3. Daržoves nulupkite. Bulves supjaustykite į kelias dalis, morką stambiais šiaudeliais, svogūną pusžiedžiais, česnaką smulkiais gabaliukais.
4. Į kepimo indą dėkite daržoves, pabarstykite druska, ant viršaus dėkite triušieną. Pilkite vandens, grietinėlės, dėkite sviestą. Indą uždengite dangčiu ir dėkite kepti į iš anksto įkaitintą iki 170 temperatūros orkaitę ir kepkite 1 val. 20 min.

Už receptą ir nutraukus dėkojame [Kviečiu į virtuvę!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos užpakalinių triušienos kumpelių
200 g	Briuselio kopūstų
1 vnt.	didelė morka
2 skiltelės	česnako
1 vnt.	svogūnas
4 vnt.	bulvės
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	džiovinto raudonėlio
žiupsnelis	džiovinto čiobrelis
200 ml	vandens
1 v.š.	sviesto
šlakelis	aliejaus
1 v.š.	miltų