

Troškinti triušio kumpeliai su bulvėmis ir kopūstais



Gaminimas

Triušio kumpelius pabarstome druska, pipirais, raudonėliu. Apvoliojame miltuose ir apkepame gerai įkaitintame aliejuje iš abiejų pusių. Supilame vandenį ir patroškiname (tarsi paverdame apie 20 min). daržoves nulupame. Svogūną ir česnaką supjaustome smulkiais gabalėliais, morkas griežinėliais, kopūstą ruoželiais, bulves padaliname į kelias dalis. Daržoves verčiame į troškintuvą, pas triušio kumpelius. Uždengiame dangčiu ir patroškiname dar apie 30 min. Pagardiname druska, supilame grietinėlę. Pakaitiname viską dar pora min. Suberiame smulkintus žalumynus.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g	Lapino puotos užpakaliniai triušienos kumpeliai
2 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
3 skiltelės	česnako
1 v.š.	miltų
1/4	baltagūžio kopūsto
5 vnt.	bulvės
šlakelis	aliejaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
100 ml	grietinėlės
300 ml	vandens
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
1 ryšulėlis	žalumynų