

Troškinukas orkaitėje su triušiena ir daržovėmis



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, sudėkite stambesniais kubeliais pjaustytas nuskustas bulves, kubeliais - svogūną. Kepkite ant šiek tiek stipresnės ugnies, kol viskas gražiai apskrus.
2. Tuomet sudėkite triušienos gabalėlius ir kepkite dar apie 10 min.
3. Galiausiai dedame per pusę perpjautus vyšninius pomidorus, griežinėliais pjaustytus pievagrybius, įspauskite česnakus, maltą papriką, viską pagardiname druska, maltais juodaisiais pipirais, gerai išmaišome ir pakepame 2-3 min.
4. Keptuvės turinį sudedame į gilesnį troškimo indą, įpilame karšto vandens, kad ne pilnai iki pusės apsemtų, supilame grietinėlę ar grietinę, permaišome ir troškiname 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 20-30 min.
5. Galiausiai sudedame špinatus, išmaišome ir iš karto patiekiamo.

Skanaus ;)

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Oditėlės blogui](#).

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos triušienos mėsos troškinti, kepti
8 vnt.	bulvių
1 vnt.	svogūno
2-3 skiltelės	česnako
1 a.š.	maltos raudonosios paprikos
200 g	šviežių pievagrybių
100 g	šviežių špinatų
100 g	vyšninių pomidorų
100 g	grietinė
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;
	karšto vandens