

Užpakalinis triušienos kumpelis su troškintos daržovėmis



Gaminimas

1. Triušienos gabaliukus gausiai įtrinkite, pipirais, druska ir prieskoninėmis žolelėmis, apvoliokite miltuose.
2. Įdėkite į įkaitintą keptuvę su riebalais ir gerai apkepkite iš visų pusių. Kai triušiena apkeps, sudėkite į puodą, supilkite, vyną bei sultinį ir troškinkite apie 45 minutes ant lėtos ugnies, kad nuo triušienos neatsiskirtų miltų plutelė.
3. Daržoves susmulkinkite iki Jums norimo dydžio ir sudėkite į įkaitintą keptuvę, apkepkite. Mėsai likus troškintis apie 10 minučių suverskite į ją daržoves, jei reikės įpilkite sultinio.
4. Kol triušiena su daržovėmis troškinasi, išsivirkite mėgstamus ryžius ir patiekite su pagamintu patiekalu.
5. Tokiam troškinimui galima rinktis ne tik užpakalinius kumpelius bet ir juosmeninės dalies pjausnius, priekinius kumpelius ar bet kokią triušienos dalį. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
100 ml.	Raudonasis vynas
200 ml.	Vištienos sultinys
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
2 v.š.	Miltai
Pagal poreikį	Ryžiai
Pagal poreikį	Cukinija
Pagal poreikį	Morkos
Pagal poreikį	Paprika
Pagal poreikį	Svogūnai
Pagal poreikį	Česnakai