

Vieno puodo vakarienė - kepti triušienos kumpeliai



Gaminimas

Triušienos kumpelius pagardinkite prieskoniais.
Į keptimo indą sudėkite bulves, tarkuotas morkas ir pabarstykite prieskoniais triušienos kumpelius.
Supylkite sultinį, pagardinkite prieskoniais ir keptimo indą uždengite dangčiu, įdėkite į orkaitę.
Kepkite apie pusvalandį, po to supylkite grietinėlę ir dar kepkite 20 - 25 min.
" Vieno puodo " patiekalas taukšt ir paruoštas.
Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos užpakaliniai kumpeliai
keletos	bulvių
2 vnt.	morkos
pagal poreikį	sultinio
2 v.š.	neriebios grietinės
žiupsnelis	rozmarino
žiupsnelis	pipirų
žiupsnelis	druskos