

## Vyne troškinta triušiena



### Gaminimas

1. Triušienos gabalėlius nuplaukite, nusausinkite, apibarstykite pipirais, druska ir apvoliokite miltuose.
2. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, apkepkite triušienos gabalėlius iš visų pusių.
3. Paskui sudėkite į stiklinį kepimo indą. Svogūnus ir česnakus nulupkite, smulkiai supjaustykite, apkepkite tame pačiame aliejuje, kuriame kepė mėsa, paskui irgi sudėkite į stiklinį indą.
4. Bulves nuskuskite, supjaustykite skiltelėmis.
5. Pomidorus irgi supjaustykite skiltelėmis, sudėkite į indą.
6. Bulves pakepkite toje pačioje keptuvėje, kol pagels, paskui sudėkite į indą.
7. Įdėkite į indą su triušieną pusę cinamono lazdelės, gvazdikėlius, suberkite migdolus.
8. Supilkite į indą baltąjį vyną, uždenkite dangčiu ar folija ir pašaukite į 200C laipsnių karštumo orkaitę.
9. Kepkite 35 min. Likus 10 min. iki kepimo pabaigos atidinkite. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1,3 kg.	Lapino puota švž. triušis
5 vnt.	Bulvės
2 vnt.	Pomidorai
4 vnt.	Svogūnai
4 skiltelės	Česnakai
100 g.	Migdolai
2 v.š.	Miltai
1 vnt.	Cinamono lazdelė
3-4 vnt.	Gvazdikėlių žiedai
1 stiklinė	Baltasis vynas
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai