LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Sotusis rudens troškinys

Gaminimas

1. Per naktį mirkytus avinžirnius užpilkite vandeniu, įdėkite mėsą ir dėkite virti (greitpuodyje virkite apie 20 min, neturint jo, reikės troškinti ilgiau).
2. Bulves pjaustykite kubeliais ir sudėkite į troškinį. Šiek tiek pavirus, sudėkite druską, pipirus, lauro lapą (ar tą ką mėgstate).
3. Morkas pjaustykite lazdelėmis, svogūnus kubeliais, cukinijas griežinėlių puselėmis ir viską pakepinkite 1 šaukšte ghee sviesto. Pakepinus sudėkite į puodą.
4. Bulvėms suminkštėjus, sudėkite marinuotas šparagines pupeles ir pavirkite dar porą minučių. Ištraukite žąsies kulšelę, ją susmulkinkite, suberkite atgal į troškinį ir patiekite. Skanaus!

Dėkojame Lieknos bitės už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. žąsies kulšelė
2 vnt.	Morkos (didelės)
2 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Jauna cukinija
3 vnt.	Bulvės
300 g.	Avinžirniai
Sauja	Marinuotos šparaginės pupelės
Pagal skonį	Mėgstami prieskoniai
1 v.š.	Ghee sviestas

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/zasiena/sotusis-rudens-troskinys.htm?tpl=pdf&type=fox