

Žąsienos „ragu“ su perliniu kuskusu



Gaminimas

1. Nuo **žąsienos filė** nuimame odą. Odą supjaustome ir dedame į keptuvę, kepiname kol paleis riebalus. Žąsienos filė supjaustome juostelėmis, beriame druskos, pipirų.
2. Kiekvieną juostelę voliojame miltuose ir kepame išlydytuose taukuose. Iškepusią mėsą dedame į puodą, kuriame troškinsime.
3. Visas daržoves supjaustome, dedame į tuos riebalus, kuriuose kepė žąsiena. Pakepiname. Pakepusias daržoves dedame ant mėsos, dedame čiobrelio šakelę, pilame raudono vyno, dedame smulkintus konservuotus pomidorus, beriame druskos, pipirų. Uždengiame ir troškiname apie 1 valandą.
4. Kai troškiny bus jau paruoštas, išverdame perlinį kuskusą (kaip nurodo gamintojas ant pakuotės), dedame į lėkštę kuskuso, žąsienos „ragu“, pabarstome šviežių kapotų žalumynų.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota žąsienos filė
2	morkų
2	saliero stiebų
1	paprikos
3	raudonųjų svogūnų
3 skiltelių	česnako
1 skardinės	smulkintų konservuotų pomidorų (~300g)
300 g	raudono vyno
žiupsnelis	Druskos, pipirų, čiobrelis
pagal poreikį	Šviežių žalumynų
	Miltų
200 g	perlinių kuskuso