

## Troškinyš su triušiena



### Gaminimas

1. Įkaitinkite keptuvę iki vidutinės kaitros, įpilkite aliejaus ir sudėkite triušieną. Kepkite keletą minučių.
2. Paimkite vidutinio dydžio puodą. Sudėkite supjaustytą morką, nuskuskite bulves, nuplaukite, supjaustykite ir sudėkite taip pat į puodą. Įpilkite šiek tiek vandens ir pradėkite troškinti. Troškinkite ~10 minučių, tuomet sudėkite triušieną ir troškinkite dar 20 minučių.
3. Po 30 minučių troškinimo sudėkite šparagines pupeles, supilkite grietinėlę, sudėkite prieskonius (druską, žoleles ir pipirus) ir dar 10 minučių troškinkite.
4. Kai išsitroškina pateikite lėkštėje ir skanaukite. Skanaus!



Dėkojame Neringai L, vienai iš LP vartotojų už receptą!



### INGREDIENTAI

250 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos (troškinti, kepti)
300 g.	Šparaginės pupelės
200 ml.	Grietinėle
8 vnt.	Bulvės
1 vnt.	Morka
Pagal skonį	Žolelių prieskoniai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal poreikį	Aliejus

[Atgal į receptų sąrašą](#)