

## Daržovių ir triušienos dešrelių troškinys



### Gaminimas

1. Šviežias KITCHEN me triušienos dešreles supjaustykite.
2. Susmulkinkite morkas plonais griežinėliais (aš naudoju spec.tarką).
3. Susmulkinkite svogūną.
4. Įkaitinkite keptuvę su šlakeliu graikinių riešutų aliejumi, sudėkite svogūnus ir morkas, lengvai apkepinkite (iki 2 min.).
5. Sudėkite pjaustytas triušienos dešreles, užpilkite vandeniu ir uždengus dangtį leiskite pasitroškinti iki 7 min.
6. Suberkite žirnelių ankštis, pagardinkite prieskoniais, viską gerai išmaišykite ir leiskite 2-3 min. nusigaruoti likusiam skysčiui, susidraugauti skoniams.
7. Patiekite su šviežiomis daržovėmis.
8. Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Mityba madingai](#)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me šviežių triušienos dešrelių
½ vid.	dydžio morkos
1	svogūno
80 g	žaliųjų žirnelių ankščių
	prieskoninių žolelių
	druskos
	graikinių riešutų aliejaus (kepimui)