Kalakutienos troškinys su grybais

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Kalakuto šlaunelių mėsos, 300 g
- Šviežių grybų, tinka pievagrybiai ar tokie kokius turite, negailėkite, dėkite tiek pat kiek ir kalakutienos
- Vieno didelio smulkiai pjaustyto svogūno
- Kelių skiltelių česnako
- Grietinėlės, tinka 10 proc. UHT, 200 ml
- Alyvuogių aliejaus, druskos, pipirų, Provanso žolelių

Gaminimo eiga

1. Kalakutieną supjaustykite gabaliukais. Aš norėjau, kad būtų stambesni. Paprieskoninkite: berkite šiek tiek druskos, pipirų, Provanso žolelių. Tegul pasimarinuoja kol ruošiate kitus ingredientus.

2. Grybus švariai nuplaukite ir supjaustykite, ypač jei labai dideli.

3. Svogūnus nulupkite ir susmulkinkite.

4. Česnakus susmulkinkite.

5. Įkaitinkite keptuvę. Taip pat užkaiskite troškintuvą, tegul šyla ant mažos kaitros.

6. Apkepkite kalakutieną, ir iškart sumeskite į troškintuvą. Tuomet kitus ingredientus - svogūnus, grybus, česnaką. Supilkite grietinėlę, uždenkite ir palikite troškintis. Tegul gaminasi bent 45 minutes. Per tą laiką išsivirkite bulvių košę ar grikių. Ką labiau mėgstate.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt