Burgundiškas jautienos troškinys

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 500 g jautienos
- Alyvuogių aliejaus kepimui
- 1 didelis svogūnas
- Kelios česnako skiltelės
- Čiobrelių, mairūno, lauro lapas
- Pipirų ir druskos
- 250 ml raudonojo vyno
- 100 g rūkytos šoninės
- Grybų (baravykų arba pievagrybių)
- Džiovintų baravykų miltelių (nebūtina)
- 1 šaukštas miltų

Gaminimo eiga

1. Gerai įkaitinu trošintuvą (aš gaminu plieniniame greitpuodyje, jame ir kepu) ir su šiek tiek alyvuogių aliejaus gerai apskrudinu kubeliais supjaustytą mėsą, neskubėkite, sulaukite kol kraštai gražiai apskrus, vėliau tai suteiks labai daug skonio troškiniui.

2. Mėsą išimu ir beriu supjautytus svogūnus, primažinu kaitrą, kad svogūnai pradžioje "paleistų" sultis, šita drėgmė "atkabina" visą priskrudimą nuo keptuvės, šiek tiek pasūdau, kad dar greičiau garuotų drėgmė, tuomet, į jau šiek tiek apkepusius svogūnus įpilu šlakelį aliejaus ir palieku, kad iš lėto karamelizuotųsi. Vėlgi, nereikia skubėti, geriau sulaukti, kol svogūnai taps permatomi ir įgaus gražią, gintarinę spalvą. Tokie jie tampa saldūs ir kvapnūs. Jei matau, kad svogūnai ima degti, tiesiog įlašinu šiek tiek vandens.

3. Kai svogūnai pagaminti atgal sudedu mėsą, pasūdau, įberiu prieskoninių žolelių įpilu vyną ir uždarau greitpuodį troškintis.

4. Greitpuodyje mėsa suminkštės per valandą, jei gaminsite troškintuve, nusiteikite palaukti ilgiau ir gali tekti šiek tiek daugiau vyno įpilti nugaravimui.

5. Kol mėsa troškinasi ant nedidelės kaitros pakepu rūkytą šoninę ir grybus. Idealu, jei turite šviežių baravykų, ar bent tų trumpet'ų (trimitinių grybų?) kurie išvaizda primena baravykus, bet tokie nėra, bet labiau realu kepti pievagrybius, tuomet rinkitės tuos rudus. Jei turite džiovintą baravyką, įtrinkite, arba dar galima įlašinti aliejaus su trumais ar pasūdyti trumų druska, prideda labai daug skonio. Pabaigoje dar įberiu šaukštą miltų. Miltai apkepa riebaluose ir tuomet, subėrus viską į troškinį, sutirština padažą.

6. Kai jau mėsa išsitroškinusi, suberiu pakeptus grybus su šonine ir dar bent kelias minutes patroškinu, kad padažas sutirštėtų.

7. Paragauju ar ko netrūksta ir galima valgyti. Labai skanu su bulvių koše.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt