

Stirnos šonkauliukų ir daržovių troškinys

Receptas

Vienai porcijai reikės:

300 gr. stirnos šonkauliukų
100 gr. kopūstų
150 gr. pastarnokų
1 pomidoras (pomidorai Lietuvą pasiekė
19 amžiuje, todėl jų dėti į patiekalą
nebūtina, mes jais tik pagardinome
patiekalą)
1 žiupsnelis druskos



Paruošimo būdas:

- Pirmiausiai reikia šonkaulius supjaustyti mažesniais gabalėliais, nuplauti ir sudėti į puodą.
- Šonkaulius užpilti šaltu vandeniu, užvirinti, pavirinti 10 min., tada vėl juos nuplauti po šaltu vandeniu.
- Šonkauliai vėl sudedami į puodą, užvirinami, įdedama žiupsnelis druskos pagal skonį ir verdama pusantros valandos.
- Kol verda šonkauliai ruošiamos daržovės:

Kopūstų lapai supjaustomi į keturias dalis, pastarnokai supjaustomi į nedidelius gabalėlius.

Jeigu dėsime pomidorų (pagardinimui), supjaustome juos mažais gabalėliais.

- Šonkauliams pravirus pusantros valandos sudedamos daržovės ir verdama 1 val.

Skanaus!

Mano patėviui kažkada teko valgyti viduramžių restorane, ten jam pasakojo, jog tokį maistą mėgdavo valgyti tiek Barbora Radvilaitė, tiek ir Žygimantas Augustas