

Šiaulių „Juventos“ progimnazijos 2b ir 4b klasių komanda

Mes sveikuoliai, mes kieti.
Virėjukai neprasti.
Troškinį mes pagaminsim,
Šaukštais jį paskui kabinsim.
Mokiniai mūs „Juventos“
Valgys jį ir mums dėkos.



**Antrokai
Rokas ir Urtė
(ir ketvirtokas
Paulius)**

**Skutom bulvę, ėmėm morką, agurkėlių iš bačkos,
Žalių žirnių gerą saują ir vištienos – tik šviežios.**



**Dar moliūgas atriedėjo prie kompanijos šaunios!
Puode viską patroškinom gerą pusę valandos.**



**Pabaigai – žiupsnelį druskos ir žolelių įvairių. Grietinėlės porą šaukštų.
Štai ir valgom. Kaip skanu!**



LA TROŠKINYS

Ingredientų sąrašas*:

600 g bulvių (iš močiutės daržo)
300 g moliūgo (iš močiutės daržo)
300 g morkų (iš močiutės daržo)
300 g rauginti agurkai iš bačkos (irgi – iš močiutės)
300 g žaliųjų konservuotų žirnelių
500 g vištienos krūtinėlės file
50 ml grietinėlės (35 proc. riebumo)
pačių augintos prieskoninės žolelės (šalavijas, čiobreliai)
žiupsnelis druskos



** visi ingredientai lietuviškos kilmės*

Gamybos procesas:

Griežinėliais supjaustome bulves, morkas, moliūgą ir raugintus agurkus. Viską sudedame į puodą. Supilame žaliuosius konservuotus žirnelius. Ant viršaus išdėliojame vištienos krūtinėlės file. Įpilame apie 50 ml vandens. Troškiname ant lėtos ugnies maždaug 30-35 minutes. Baigiant troškinti, pagardiname džiovintomis prieskoninėmis žolelėmis, druska, užpilame grietinėlės ir viską patroškiname dar 5 minutes. La troškiny paruoštas! Skanaus!

Pagaminome 7 porcijas po 300 g.