

Vienakąsniai maltų karštai rūkytų dešrelių "velingtonai"



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180 C.
2. Ištirpinkite keptuvėje sviestą, suberkite svogūnus ir lėtai kepkite maždaug 8-10 minučių, jie neturi pernelyg



- pakeisti spalvos. Atidėkite į šalį atvėsti.
3. Aštriu peiliu supjaustykite dešreles apie 2 cm griežinėliais. Sudėkite į virtuvės kombainą ir itin smulkiai sumalkite.
 4. 2 kiaušinius įmuškite į puoduką ir išplakite.
 5. Į dubenį sudėkite sumaltas dešreles, pakeptus svogūnus, pistacijas, spanguoles, šaukštelį grūdėtų garstyčių, petražoles, sūrį ir supilkite kiaušinių plakinį. Viską gerai išmaišykite ir išmaišykite, kol sulips į vieną gabalą.



6. Gautą gabalą padalykite į dvi dalis ir iš kiekvienos dalies ant maistinės plėvelės suformuokite dvi 36 cm ilgio dešras. Įdėkite 10 minučių į šaldytuvą.
7. Tešlą kočiokite kočėlu ant didelio paviršiaus, pabarstydami miltais tešlos viršų ir apačią. Iškočiokite 36 cm ilgio ir 30 cm pločio stačiakampį, perpjaukite jį per pusę, kad turėtumėte du 15 cm pločio ir 36 cm ilgio stačiakampius.
8. Imkite vieną lakštą, aptepkite geru šaukštu garstyčių su medumi, ant jo išilgai uždėkite dešrą ant to krašto, kuris arčiau jūsų. Vyniokite tešlą tolyn nuo savęs kaip vyniotinį, įdaro turi nesimatyti. Tą patį padarykite su kitu lakštu.
9. Supjaustykite gautus vyniotinius apie 3 cm dydžio griežinėliais. Griežinėlius į kepimo skardą dėkite "siūle"



žemyn.

10. Išplakite likusį kiaušinį ir aptepkite juo griežinėlius, apibarstykite juos aguonomis. Kepkite įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių, kol gražiai apskrus. Neįtikėtina, kaip skanu!

Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!

Atgal į receptų sąrašą