



Daržovių ir šviežių triušienos dešrelių vėrinukai



Gaminimas

1. Supjautykite vienodo dydžio gabalėliais daržoves, supjaustykite **šviežias triušienos dešreles** ir suverkite viską ant bambukinių iešmelių. Į įkaitintą keptuvę įpilkite truputį aliejaus ir pakepkite vėrinukus po 6 minutes iš abiejų pusių (iš viso 12 minučių) ant vidutinio karščio kaitros.
2. Kadangi kepdamos dešrelės išskiria papildomai riebaliukų ir druskos, esančios viduje, daržovių galima prieš kepant ir nesūdyti.
3. Jei daržovių norite traškesnių, tuomet dešreles apvirkite ir verkite ant iešmelių pusiau išvirtas, tuomet trumpiau kepkite.
4. Valgykite su ryžiais ar kitomis mėgstamomis kruopomis, bulvėmis ar duonele.

Skanaus!
Už receptą ir idėjas dėkojam Gintarei iš **VIRŠ OBELŲ**
Receptus įamžino nuotraukose Darius iš **www.grafas.lt**
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
1/2 vnt.	jaunos cukinijos
1/2 vnt.	norimos spalvos paprikos
1 vnt.	raudonojo svogūno
6-8 vnt.	pievagrybių
12 vnt.	bambukinių iešmelių
pagal poreikį	aliejaus kepimui