Bandelės su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

Gamyba negali būti paprastesnė.
Bandeles pjauti išilgai ir atversti. Apatinę dalį aptepti kreminiu sūriu.
Dešreles iškepti keptuvėje su lašeliu aliejaus. Iškepusias supjaustyti didesniais gabaliukais.
Agurkėlius supjaustyti juostelėmis.
Ir dešreles, ir agurkėlius dėti ant apteptų bandelių. Ant viršaus dėti sūrio (nepagailėti).
Uždengti viršutine bandelių dalimi. Pridengti šiek tiek folijos lakštu ir dėti pasikaitinti į karštą orkaitę apie 20min kol sūris išsilydis.

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

pakuotės	brioche plėšomų bandelių
250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
Šiek tiek	kreminio sūrio
Didelė sauja	tarkuoto sūrio
keli	marinuoti agurkėliai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/bandeles-su-triusienos-desrelemis-.htm?tpl=pdf