

Bulvių košė be pieno produktų, skaninta triušienos dešrelėmis



Gaminimas

1. Bulves nulupkite ir gerai nuplaukite po šaltu vandeniu. Nuluptas bulves perpjaukite išilgai per pusę.
2. Supjaustytas bulves užpilkite nedideliu kiekiu ledinio vandens (tik tiek, kiek reikia, kad apsemtų). Į vandenį įberkite druskos ir įpilkite šaukštelį alyvuogių aliejaus bei įmeskite nuluptą česnako skiltelę. Užvirkite ir uždengtas bulves virkite ant nekaitrios ugnies 20 - 30 min., kol, įbedus peilį, jos bus minkštos.
3. Kol bulvės verda, nulupkite svogūną ir supjaustykite jį smulkiais kubeliais. Dešreles atsargiai nulupkite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Keptuvėje įkaitinkite pusę šaukšto kepimui skirtą aliejaus, suberkite svogūną ir vis pamaišant, kepkite, kol šis suminkštės. Tada sudėkite dešreles ir kepkite, kol jos pakeis spalvą ir nebebus žalios. Pagardinkite šviežiai maltais juodaisiais pipirais. Atidėkite į šalį.
4. Bulvėms išvirus, nupilkite nuo jų vandenį (nepamirškite pasilikti nuoviro!) ir jas nugarinkite ant kaitrios ugnies (apie 1 min.), intensyviai maišant mediniu šaukštu. Po to nuimkite nuo ugnies ir sugrūskite.
5. Į sugrūstas bulves supilkite karštą nuovirą, likusį alyvuogių aliejų ir šluotele ar mediniu šaukštu viską gerai išmaišykite (apie 30-50 sek.). Galiausiai įmaišykite su svogūnais pakeptas triušienos dešreles. Skanaus!



Dėkojame [Mukatanas](#) už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
500 g.	Bulvės
3/4 a.š.	Druska
1 skiltelė	Česnakas (didelis)
30 ml.	Alyvuogių aliejus
30-60 ml.	Bulvių nuoviras
1 vnt.	Svogūnas (didelis)
Pagal skonį	Šviežiai malti juodieji pipirai
1/2 v.š.	Aliejus (dešrelėms apkepti)