

## Česnakiniam svieste keptos dešrelės su ryžių ir daržovių garnyru



### Gaminimas

1. Garnyriui: ryžius išvirkite ir atvėsinkite iki kambario temperatūros. Į dubenį sudėkite konservuotas pupeles, kukurūzus, smulkiais kubeliais pjaustytą papriką ir agurkus, suberkite krapus, petražoles, ryžius, įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
2. Puode užvirkite vandenį, dėkite lauro lapelius, pipirus ir šviežias dešreles. Pradėjus kunkuliuoti vandeniui, virkite 8 min. Tuomet dešreles nusausinkite.
3. Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus ir kiekvieną dešrelę apskrudinkite iš abiejų pusių. Galiausiai dėkite česnakinį sviestą ir nuolat apvartant, kepkite apie 30 sekundžių, stebėkite, kad nepradėtų svilti česnakas.
4. Visą sudėkite į lėkštes ir mėgaukitės.

Skanaus ;)

Patarimas: česnakinį sviestą pasigaminti paprasta ir namuose. Tereikia tik į kambario temperatūros sviestą įspausti kelias česnako skilteles (galima iš prieskoninių žolelių pridėti), suformuoti volelį, įvynioti į maistinę plėvelę ir dėti į šaldiklį.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui!



### INGREDIENTAI

2x250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
kelių gabalėlių	česnakinio sviesto
2 vnt	lauro lapelių
keletos	juodųjų pipirų grūdelių
	Garnyriui:
250 g.	ryžių
240 g.	konservuotų raudonųjų pupelių
140 g.	konservuotų kukurūzų
1 vnt.	raudonosios paprikos
2 vnt.	nedidelių šviežių agurkų
žiupsnelio	pjaustytų šviežių krapų ir petražolių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų

Atgal į receptų sąrašą