

Daržovių keksiukai su dešrelėmis



Gaminimas

1. Visas daržoves nuvalykite ir supjaustykite stambiais kubeliais, į daržoves sudėkite visus likusius produktus, riekelėmis supjaustytas **KITCHEN ME triušienos dešreles**, prieskonius ir viską gerai išmaišykite.
2. Sluoksniuota tešla išklorkite keksiukų formos dugną ir sudėkite paruoštą daržovių ir dešrelių masę.
3. Keksiukus kepkite 1800 C temperatūroje apie 30 min.

PATARIMAI:

- Labai greitas ir sotus patiekalas vakarienei.
- Labai skanu neštis į mokyklą ar darbą ir valgyti šaltus.
- Jei nevirtote nereikalingų angliavandenių, keksiukus kepkite be sluoksniuotos tešlos, tiesiog dėkite į keksiukų formas, jie taip pat puikai iškeps.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	sluoksniuotos tešlos
200 g	cukinijos
200 g	paprikos
300 g	batatų
200 g	brokolių
300 g	morkų
100 g	svogūnų
3 skiltelių	česnako
400 g	KITCHEN ME triušienos dešrelių
300 g	natūralaus jogurto
200 g	trintų pomidorų padažo
3	kiaušinių
15 g	kario
15 g	paprikos miltelių
15 g	žolelių prieskonių mišinio
	Druskos
	Pipirų