Dešrainiai su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

Įkaitinkite keptuvę, ištirpinkite česnakinį sviestą ir švelniai apskrudinkite keptuvėje šviežias triušienos dešrelės (apie 5-7 min.). Marinuotus agurkėlius ir saulėje džiovintus pomidorus smulkiai supjaustykite. Bandelę įpjaukite išilgai, jos vidų ištepkite pomidorų padažu ir garstyčiomis, sudėkite smulkintus agurkėlius ir saulėje džiovintus pomidorus, įdėkite apkeptą triušienos dešrelę. Dešrainio viršų padenkite plonu garstyčių sluoksniu, o ant viršaus pabarstykite tarkuotu sūriu. Paruoštus dešrainius sudėkite į kepimo skardą ir 180 C įkaitintoje orkaitėje šildykite kol išsilydys sūris. Patiekite su salotų lapais, šviežiomis mėgstsamomis daržovėmis.
Skanaus!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
5 vnt	dešrainių bandelių
5 vnt	marinuotų agurkėlių
100 g	saulėje džiovintų pomidorų
1 valg.	šaukšto lietuviškų garstyčių
1 valg.	šaukšto pomidorų padažo
100 g	tarkuoto sūrio
50 g	česnakinio sviesto (dešrelių kepimui)

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