

Glazūruotos triušienos dešrelės su šonine



Gaminimas

1. Kepimo skardą išklajame šalavijo šakelėmis. Kepimo metu šalavijas atiduos visą savo nuostabų aromatą.
2. Triušienos dešreles susukame į šoninės juosteles.
3. Dedame kepti į 200 *C įkaitintą orkaitę ir kepame apie 30 min.
4. Į įkaitintą keptuvę supilame Vorčesterio padažą ir medų. Sudedame iškeptas dešreles ir kaitiname iki dešrelės pasidengs glazūra.
5. Tiekiamo su mėgstamu garnyru.

Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Ritos receptams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

3x250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
18	šviežios arba rūkytos šoninės juostelių
6 v.š.	Vorčesterio padažo
1,5 v.š.	medaus
kelios šakelės	šviežio šalavijo