



Karamelizuotų dešrelių ir lęšių užkandis



Gaminimas

1. Svogūną, rozmariną, kalendrą, česnakus susmulkinkite, aitriąją papriką supjaustykite griežinėliais, **KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles** supjaustykite į 3 dalis.
2. Į 2 keptuves pilkite alyvuogių aliejaus, į vieną keptuvę dėkite pjaustytas daržoves, į kitą – pjaustytas dešreles. Kai daržovės apskrus ir pasidarys minkštos, sudėkite virtus lęšius, viską gerai pakepinkite, pagardinkite druska ir aitriosiomis paprikomis.
3. Kai dešrelės apskrus, pilkite garstyčių-medaus padažą, nealkoholinį alų, berkite maltą imbierą, kuminą bei rūkytą papriką. Viską gerai nugarinkite, kol padažas sutirštės.
4. Į vieną lėkštę dėkite keptus lęšius su daržovėmis ir sumaišykite su pjaustytomis kalendromis, į kitą dėkite dešreles, pagardinkite skrudintais „Panko“ džiūvėsėliais ir papuoškite builio lapeliais.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	svogūno
1 šakelės	šviežio rozmarino
½ saujos	šviežių kalendrų
3 skiltelių	česnako
1	aitriosios paprikos
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
4 šaukštų	alyvuogių aliejaus
200 g	virtų lęšių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	aitriųjų paprikų
2 šaukštų	garstyčių-medaus padažo
100 ml	nealkoholinio alaus
1 kg	malto imbiero
2 g	kumino
2 g	rūkytos paprikos miltelių
30 g	skrudintų Panko džiūvėsėlių
½ saujos	builio lapelių