



Klasikinis dešrainis su kopūstais



Gaminimas

- Paruoškite padažą:
 - smulkiai supjaustykite svogūnus ir kepkite svieste su šlakeliu aliejaus, kol suminkštės.*
 - sudėkite smulkiai supjaustytas česnako skilteles. Pakepkite dar keliais minutes, suberkite cukrų ir vyno actą. Maišydami kaitinkite nustatę nedidelę kaitrą, kol masė sutirštės. Įmaišykite kečupą ir pagardinkite druska bei pipirais.*
- KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles iškepkite keptuvėje arba ant grotelių.
- Bandeles ištepkite garstyčiomis, sudėkite raugintus kopūstus, triušienos dešreles ir užpilkite padažu.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
2	raudonųjų svogūnų
3 skiltelių	česnako
1 šaukšto	sviesto
šlakelio	aliejaus
1 šaukšto	rudojo cukraus
¼ stiklinės	raudonojo vyno acto
⅓ stiklinės	kečupo
	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
	Druskos
4	dešrainių bandelių
4 šaukštų	garstyčių
200 g	raugintų kopūstų