

## Neatsivalgomos troškiny su grybais, daržovėmis ir dešrelėmis



### Gaminimas

1. Supjaustykite **KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles** nedideliais gabaliukais, iškepkite jas keptuvėje su trupučiu aliejaus.
2. Svogūną supjaustykite ir apkepkite puode plačiu dugnu arba „wok“ keptuvėje, po to suberkite susmulkintą česnaką ir supjaustytus skiltelėmis grybus, smulkintą papriką.
3. Sumaišykite, suberkite prieskonius „TomKha“ ir kepkite maišydami, kol grybai iškeps. Sudėkite PHILADELPHIA sūrį „Original“, maišykite nustatę mažą kaitrą, kol sūris ištirps, supilkite apie 500 ml vandens\* ir užvirkite. Suberkite apvirtas šparagines pupeles ir pomidoriukus.
4. Kalendras smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su dešrelėmis. Dešreles suberkite į sriubą. Virkite tol, kol užvirs. Patiekite pagardinę kalendromis ir žaliaja citrina.

\*Vandens kiekis priklauso nuo to, ką norite pagaminti – jei troškinį – imkite vandens mažiau, jei sriubą – vandens reikės daugiau.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
150 g	vyšninių pomidoriukų
150 g	apvirtų šparaginių pupelių
1	svogūno
Nedidelio	gabaliuko imbiero šaknies
2-3 skiltelių	česnako
150 g	PHILADELPHIA šviežio sūrio „Original“
150 g	rudųjų pievagrybių
1 pakelio	prieskonių „TomKha“
	Žaliosios citrinos
Ryšelio	kalendrų
1-2	aitriųjų paprikų