



## Salotos su keptais pomidorais ir triušiena



### Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite OBELIŲ nerafinuotą saulėgrąžų aliejų.
2. **KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles** perpjaukite pusiau ir kepkite keptuvėje iš visų pusių po 1 min.
3. Daržoves supjaustykite plonais šiaudeliais ir sudėkite į keptuvę. Kepkite 2 min.
4. Į daržoves supilkite DANSUKKER auksaspalvį sirupą, citrinų sultis, sojų padažą ir viską pagardinkite druska bei aitriųjų paprikų dribsniais.
5. Patroškinkite apie 3 min. Sudėkite plėšytą lapinį kopūstą ir išmaišykite.
6. Į lėkštę sudėkite sultenes, gražgarstes ir SACLA orkaitėje keptus pomidorus su alyvuogėmis.
7. TOSTE duoną „Protein“ supjaustykite kubeliais, apskrudinkite sausoje keptuvėje.
8. Ant gražgarsčių ir sultenių sudėkite troškintas daržoves su dešrelėmis, viską apibarstykite duonos skrebučiais.
9. Salotas pagardinkite sezamų aliejumi ir druska.

*Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|            |                                               |
|------------|-----------------------------------------------|
| 1 šaukšto  | OBELIŲ nerafinuoto saulėgrąžų aliejaus        |
| 1 pakelio  | KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių        |
| 1          | raudonosios paprikos                          |
| 1          | morkos                                        |
| 1          | svogūnėlio                                    |
| ½          | pankolio                                      |
| 1 šaukšto  | DANSUKKER auksaspalvio sirupo                 |
| 1 šaukšto  | citrinų sulčių                                |
| 1 šaukšto  | sojų padažo                                   |
| Žiupsnelio | aitriųjų paprikų dribsnių                     |
| 1 saujos   | lapinio kopūsto lapų                          |
| 1 saujos   | sultenių                                      |
| 1 saujos   | gražgarsčių                                   |
| ½ indelio  | SACLA orkaitėje keptų pomidorų su alyvuogėmis |
| 2 riekių   | TOSTE duonos „Protein“                        |
| 1 šaukšto  | sezamų aliejaus                               |

|            |         |
|------------|---------|
| Žiupsnelio | druskos |
|------------|---------|