

## Sluoksniuotos tešlos bandelės su rozmarinu ir triušiena.



### Gaminimas

Sluoksniuota tešlą atšildykite ir lengvai pakočiokite.

Svogūnus susmulkinkite ir apkepinkite iki auksinės spalvos keptuvėje kartu su sviestu ir smulkintais rozmariniais. Atvėsinkite.

Į dubenį sudėkite nuluptas triušienos dešreles, berikite džiovėsius ir sudėkite kepintus svogūnus bei rozmarinus. Viską gerai išmaišykite.

Ant pakočiotos tešlos vidurio dedame 1/6 mėsos masės ir susukame dešrytę. Taip padarome su visa mase ir tešla. Apteptame plaktu kiaušiniu.

Kepimo skardą patepame aliejumi ir sudedame bandeles.

Kepame orkaitėje 220 C. temp. apie 25 min., kol kepiniai iškepa ir gražiai paruduoja.

Valgyti galite su daržovėmis, pasirinktu padažu arba tiesiog vienus prie kavos puodelio.

p.s. galite naudoti ir bemiele sluoksniuotą tešlą.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x 250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
1 pakuotė	mielinės sluoksniuotos tešlos
2 vnt.	maži svogūnai
1 v.š.	aliejaus
2 šakelės	šviežio rozmarino
1/2 stiklinės	džiuvėsių
1 vnt.	kiaušinis