



Tortilijų užkandukai su triušienos dešrelėmis ir paprika



Gaminimas

1. Visus išvardintus ingredientus padažui sumaišykite dubenėlyje.
2. Į verdantį vandenį sudėkite lauro lapelius, pipirus, įberkite druskos šiek tiek, sudėkite **dešreles** ir virkite apie 8 min. Tuomet nusausinkite popieriniu rankšluoščiu ir su mediniu iešmeliu į kiekvieną dešrelę įdurkite kelis kartus.
3. Stipriai įkaitinkite keptuvę su šlakeliu aliejaus ir trumpai pakepkite dešreles.
4. Išdarinėkite papriką ir supjaustykite juostelėmis.
5. Kiekvieną tortiliją perpjaukite per pusę. Ant kurios dėkite dešrelę apteptą garstyčiomis, šalia pridėkite po tris paprikos juosteles, suvyniokite ir sutvirtinkite mediniu iešmeliu.
6. Orkaitę įkaitinkite iki 220 laipsnių temperatūros.
7. Sudėkite paruoštus suktinukus ant grotelių. Kai viena pusė gražiai apskrus, apverskite ir apskrudinkite kitą pusę.
8. Patiekite su paruoštu padažu ir daržovėmis.

p.s. jei kepsite griliuje: išvirtas **dešreles** pirmiausiai apskrudinkite ant grotelių, tuomet aptepkite garstyčiomis, įvyniokite į tortiliją su paprika ir apskrudinkite iš abiejų pusių.



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
2 vnt.	lauro lapelių
kelių grūdelių	juodųjų pipirų
3 vnt,	apvalių tortilijų
1 vnt.	raudonosios paprikos
pagal poreikį	dižono garstyčių
mėgiamų	agurkų, pomidorų ar kt. daržovių
	Padažui:
3 v.š.	tiršto natūralaus skonio jogurto
3 v.š.	majonezo
2 skiltelės	česnako
šlakelio	išspaustų citrinos sulčių
žiupsnelio	šviežiai pjaustytų krapų
žiupsnelis	druskos

Skanaus ;)
Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Oditėlės blogui**.
Atgal į receptų sąrašą