



Triušienos dešrainis su mango ir ananasų salsa



Gaminimas

- 1.Įkaitinkite keptuvę, ištirpinkite kokoso aliejų ir iškepkite šviežias triušienos dešreles (*vis pavartant kepti apie 6-8 min.*).
- 2.Jei įsigytos bandelės neįpjautos, tuomet įpjaukite jas per centrą, išilgai. Įpjautas bandeles pašildykite.
- 3.Pašildytų bandelių sieneses patepkite padažais, į vidų įdėkite po dvi kokosų aliejuje iškeptas triušienos dešreles, išdėliokite supjaustytus ananasus ir mango, apibarstykite kietuoju sūriu.
- 4.Taip pasiruoškite visus dešrainius ir juos išdėliokite ant skardos, kad viskas gerai pašiltų ir išsilydytų sūris, pašaukite į 150 C orkaitę 5-7 min.
- 5.Išsilydžius sūriui, dešrainius išimkite iš orkaitės ir pagardinkite marinuotais agurkėliais, sultenių lapais, žirnių ir porų daigais.

Skanių akimirkų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
3 bandelės	dešrainiams
1 a.š.	garstyčių ir medaus padažo
1 a.š.	česnakinio padažo
60 g	marinuotų mini agurkėlių
3 griežinėliai	marinuoto ananaso
3 puselės	marinuoto mango vaisių
pagal poreikį	sultenių
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	porų daigų
dešrelių kepimui	kokosų aliejaus