



Triušienos dešrelės su daržovėmis



Gaminimas

Keptuvėje išlydome ghee sviestą ir kepame **dešreles** kartu su smidrais ir Briuselio kopūstais, pabarstydami druska ir pipirais, apie 10 minučių. Ant salotų dedame iškeptas daržoves kartu su šviežiomis, apšlakstome natūraliu jogurtu.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame: <https://www.facebook.com/svestigyvenima/>
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
4 vnt.	didžiųjų smidrų
saujos	Briuselio kopūstų
0,5 vnt.	avokado
keletos	romaninės salotos lapų
saujelės	ridikėlių daigų
0,5 vnt.	agurko
2 v.š.	natūralaus jogurto
Ghee	sviesto kepimui
pagal skonį	druskos ir pipirų