

Triušienos dešrelės su kalafioro “ryžiais”



Gaminimas

- 1 Dešreles sudėti į kepimo indą ir užpilti kokosų minkštimo gėrimu. Kepti orkaitėje apie 40min/180C.
2. Kalafiorą susmulkinti maisto smulkintuvu iki grūdelių konsistencijos.
3. Įkaitinti keptuvę su kokosų aliejumi ir apkepti smulkintą kalafiorą, kol šis apskrus. Kepimo metu įberti bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio, šiek tiek druskos.
4. Papriką supjaustyti kubeliais.
5. Smulkiai supjaustyti svogūno laiškų.
6. Iškeptas dešreles dėti į lėkštę, šalia patiekti apkeptus kalafioro “ryžius”, ant viršaus užbarstyti pjaustytus svogūno laiškų, džiovintų bazilikų.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	šviežių triušienos dešrelių
1 indelio	kokosų minkštino gėrimo (riebumas 11-13%)
pusės	kalafioro
1 v.š.	kokosų aliejaus
	Svogūno laiškų
2	raudonosios paprikos (vidutinio dydžio)
pagal poreikį	Bazilikų ir česnakų prieskonių mišinio
pagal poreikį	Džiovintų bazilikų
žiupsnelis	Druskos