

Triušienos dešrelės tešloje.



Gaminimas

Į keptuvę sudėkite šviežias triušienos dešreles ir kepkite pavartant apie 8 min. (kepimo laikas priklauso nuo kaitlentės), kol gražiai apskrus.
Kol kepa dešrelės, tešlą aptepkite pomidorų padažu, pabarstykite sūriu ir supjaustykite į 3 dalis, kiekvieną dalį supjaustykite į 2 trikampelius.
Kiekvieną dešrelę suvyniokite į tešlą, dėkite ant kepimo skardos ir viršuje aptepkite kiaušinio tryniu, pabarstykite sezamų sėklomis.
Kepimo skardą pašaukite į orkaitę, įkaitintą iki 180 laipsnių, 20-25 minučių.
Dešrelės tešloje paruoštos! Skanaus!

Už receptą dėkojame Stebuklinga virtuvė.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
1 vnt. pakuotės	sluoksniuotos tešlos
3v.š.	pomidorų padažo
100 g	sūrio
1	kiaušinis
pagal skonį	sezamų sėklos