

## Vienos skardos vakarienė



### Gaminimas

1. Bulves, morkas ir paprikas supjaustykite nedideliais gabalėliais. Kukurūzus supjaustykite griežinėliais. Naudokite kuo įvairesnes daržoves, tik reguliuokite gabalėlių dydžius pagal kepimo laiką.
2. Visas daržoves ir gabalėliais pjaustytas triušienos dešreles berkite į didelį dubenį, pilkite aliejų, įtarkuokite česnaką, suberkite visus prieskonius. Gerai išmaišykite.
3. Paskleiskite ant didelės kepimo popieriumi išklotos skardos. Geriausia, kad viskas per daug nesiliestų, kad daržovės iškeptų traškesnės, o ne išsitroškintų.
4. Kepkite 190 laipsnių orkaitėje 15 minučių, tuomet pamaišykite ir kepame dar 15 minučių.
5. Patiekite apibarstę šviežiomis petražolėmis.

P.S. Drąsiai gaminkit didesnį kiekį ir susiporcijuokit į pietų dėžutes – šis patiekalas puikiai išsilaikys tris dienas, tad idealu, kai laukia užimta savaitė!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Ant medinės lenteles!](#)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|                |  |
|----------------|--|
| 2x250 g        | Kitchen me šviežių triušienos dešrelių |
| 3 didelės      | bulvės                                 |
| 2 vnt.         | morkų                                  |
| 2 vnt.         | paprikų                                |
| 2 vnt.         | kukurūzų burbuolių                     |
| Didelės saujos | šparaginių pupelių                     |
| Didelės saujos | žirnių ankščių                         |
| 2 v.š.         | alyvuogių aliejaus                     |
| 4 skiltelių    | česnako                                |
| 1/2 a.š.       | druskos                                |
| 1/4 a.š.       | pipirų                                 |
| 1 a.š.         | kmyną                                  |
| 1 a.š.         | maltos paprikos                        |
| žiupsnelis     | Šviežių petražolių                     |