

Angliški pusryčiai su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

Visas šio patiekalo menas yra kepimas. Žinoma, tobuliausia kepimui būtų naudoti lauke stovintį grilių, bet jei jo neturite, tuomet pasitelkite virtuvėje esančius rakandus.

Dešreles kepkite keptuvėje kol gražiai apskrus. Pomidorus ir šoninę geriausia kepti keto keptuvėje arba ant mini griliaus kol gražiai apskrus.

Kiaušinius išplakite iki purumo ir kepkite keptuvėje ant šiek tiek sviesto/aliejaus.

Duoneles taip pat paskrudinkite keptuvėje, arba skrudintuve.

Patiekite su žalumynais ir su pupelėmis.

Už receptą dėkojame Virtuvė be gliuteno,

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
	kiaušinių
	pomidorų
	šoninės
	virtų pupelių pomidorų padaže (galima gamintis namuose arba pirkti konservuotas)
	žalumynų
	duonelių be gliuteno