

## Atviras dešrainis su keptu bri sūriu ir braškėmis



### Gaminimas

Labai vasariškai. Galima sakyti, kad net ir prancūziškai. O dar galima pasakyti, kad tiesiog skanu. Be jokių išvedžiojimų apie dangiškuosius marcipanus.

1. KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles apkepkite ant grilio, pagardinkite druska ir pipirais. Trumpai apkepkite bri sūrį, kad nespėtų išsilydyti.
2. Prancūzišką batoną perpjaukite išilgai, bet ne iki galo, ir paskrudinkite ant grilio.
3. Duoną patepkite aviečių majonezu ir sudėkite špinatų lapus, ant viršaus dėkite keptas dešreles, sūrį, sudėkite per pusę pjautas braškes.

Už receptą dėkojame VMG komandai, virtuvės šefui Pauliui Janušui.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
žiupsnelis	Druskos, pipirų
50 g	bri sūrio
1	mažo prancūziško batono
80 g	aviečių majonezo
15 g	špinatų lapelių
100 g	braškių