

## Dešrainiai su triušienos dešrelėmis ir moliūgo sėklomis



### Gaminimas

Išvirkite šviežias triušienos dešrelės (apie 6-8 min.). Sumaišykite majonezą ir pomidorų padažą. Bandelę įpjaukite išilgai, jos vidų ištepkite pomidorų ir majonezo padažu, įdėkite virtą triušienos dešrelę. Dešrainio viršų pabarstykite tarkuotu sūriu, pagal skonį - mėgiamu padažu. Paruoštus dešrainius sudėkite į kepimo skardą ir 180 C įkaitintoje orkaitėje šildykite kol išsilydys sūris. Iškeptus pagardinkite moliūgų sėklomis. Patiekite su salotų lapais, šviežiomis mėgstamomis daržovėmis.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
6 vnt	dešrainių bandelių
150 g	majonezo
150 g	pomidorų padažo
100 g	tarkuoto mocarela sūrio
50 g	lukštentų moliūgo sėklų