

Dešrainiai su trumų glazūra glazūrotomis triušienos dešrelėmis.



Gaminimas

Dešreles sudėti į šiek tiek įkaitintą keptuvę su šaukštu aliejaus ir kepti apie 8 min leidžiant iš visų pusių apskrusti. Tuomet supilti vandenį, dėti medų, trumų aliejų, pipirus ir vis pajudinant keptuvę, kepti apie 2-3min. Tuomet įdėti gabaliuką sviesto išmaišyti ir išjungti kaitrą. Galima užberti šiek tiek čili dribsnių. Bandeles įpjauti, apskrudinti, į vieną pusę tepti garstyčių, į kitą bazilikų majonezo ir iškart dėti sūrį. Tuomet dėti plonai supjaustytus agurkus, salotų lapus ir dešrelę, bei norimus priedus. Skanaus!

Už receptą dėkojame [LUCKY SPOON by Barbora](#)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KitchenMe triušienos dešrelių
5 vnt.	nedidelių prancūziškų bandelių
1 šaukštas	medaus
1 šaukštas	trumų aliejaus
5 šaukštai	vandens
1 šaukštelis	sviesto
0,5 šaukštelio	grūstų juodųjų pipirų
1 šaukštas	aliejaus kepimui
4 šaukštai	garstyčių
4 šaukštai	majonezo+ sauja bazilikų ir viską sublandinti, kad gautųsi žalias, bazilikų skonio majonezas
4 riekelės	čederio sūrio
	Salotų lapų
kitų norimų priedų	ridikėlių daigų, svogūnų džemo, marinuotų aitriųjų paprikų, šviežio agurko