

Dešrainis su keptu vytintu Parmos kumpiu ir meliono salsa



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles iškepkitė ant grilio ir pagardinkite jas druska bei pipirais. Kol dešrelės kepa, padžioinkite ant nekaitrios grilio vietos vytintą Parmos kumpio juostelę.
2. Dešrainio bandelę įpjaukite ir paskrudinkite ant grilio, kad šiek tiek sušiltų.
3. Į dešrainio bandelę dėkite romaninių salotų lapą, dešreles, meliono salsą, griežinėliais pjaustytą svogūną ir Parmos kumpį. Papuoškite kalendros lapeliais.

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

INGREDIENTAI

2x250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
žiupsnelis	Druskos, pipirų
1 juostelės	vytinto Parmos kumpio
1	dešrainio bandelės
30 g	romaninių salotų lapų
100 g	meliono salsos
1/4	mėlynojo svogūno
5 g	kalendros