

Dešrainis su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

1. Paruoškite salotas: stambia tarka sutarkuokite kopūstą ir morką. Plonais puslankiais supjaustykite svogūną, o papriką - plonomis juostelėmis. Visas daržoves sumaišykite. Soją, medų ir actą sumaišykite indelyje, išspauskite česnako skiltelę. Paruoštą padažą užpilkite ant salotų, gerai išmaišykite. Papildomai galite pagardinti druska, pipirais, raudonėliu ar kitais jums patinkančiais prieskoniais. Salotas atidėkite į šalį.
2. Dešreles išvirkite, po to apkepkite keptuvėje su šlakeliu alyvuogių aliejaus. Atskirame indelyje sumaišykite glazūrai skirtą soją ir medų. Į padažą įpilkite porą šaukštelių vandens. Gautą padažą pilkite ant keпамų dešrelių, viską nuolatos maišykite. Padažas sutirštės ir gražiai aplips dešreles. Pabaigai jas apibarstykite sezamų sėklomis.
3. Bandeles pašildykite, įpjaukite ir vidų patepkite majonezu. Dėkite šiltas dešreles, o ant viršaus pagardinkite paruoštomis salotomis. Prie dešrainio puikiai tinka bulvytės!

Už receptus dėkojame Šefo receptams!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
4 vnt.	bandelių dešrainiams
1 v.š.	alyvuogių aliejus
150 g	kopūstas
1 vnt.	paprika
1 vnt.	mažas svogūnas
1 vnt.	morka
pagal skonį	druska
2 v.š.	sojos padažas
pagal skonį	medus
1 a.š.	actas
2 v.š.	sojos padažas (glazūrai)
1 a.š.	medus (glazūrai)
1 v.š.	sezamo sėklos
2 v.š.	majonezas