

## Rūkytos triušienos dešrelės



### Gaminimas

**DEŠRELĖS.** Kamado kepsninę paruoškite netiesioginiam kepimui. 2 rūkymo kaladėles pamirkome vandenyje 15-30 min.

Kai grilius pasiekia 110 -120 C temperatūrą, dedame rūkymo kaladėles ir dešreles. Rūkome apie 40 minučių.

Kol rūkosi dešrelės, pasiruošiame daržoves.

#### BULVĖS IR DARŽOVĖS.

Bulves nuplauname, supjaustome skiltelėmis, paverdame pasūdytame vandenyje. Verdame 6 minutes nuo vandens užvirimo laiko. Apvirtas bulves nukošiame ir nugariname. Dubenyje sumaišome išlydytą sviestą, aliejų ir prieskonius. Sudedame bulves, išmaišome ir dedame į kepimo skardą. Kepame orkaitėje 200-220C temperatūroje su vėjeliu (gali būti ir vėjelis + grilius funkcija).

Svogūnus nulupame, supjaustome ketvirčiais ir sudedame į nuo bulvių likusį sviesto ir prieskonių mišinį.

Cukiniją supjaustome stambesniais gabalėliais. Taip pat ir cukiniją galime dėti į tą patį likusį mišinį arba tiesiog apšlakstyti alyvuogių aliejumi.

Įpusėjus kepti bulvėms šalia dedame svogūnus ir cukiniją.

Iškepus viską sudedame šalia parūkytų dešrelių ir nešame ant stalo!

Už receptą dėkojame Nežinai ar bus skanu.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
4	bulvių su lupena
0,5 a.š.	rūkytos paprikos miltelių
0,25 a.š.	kumino
0,5 a.š.	kaliandros
1-2 skiltelės	česnako
	rūkytos druskos
50 g	sviesto
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
šakelė	rozmarino
2	svogūnai
0,5	mažos cukinijos