

## Triušienos dešrainis kitaip!



### Gaminimas

1. Šviežias triušienos dešreles iškepkite kepsninėje arba 180 C orkaitėje 6-8 min.
2. Marinuotus vaisius ir virtą burokėlį pagrilinkite ant kepsninės (jei gaminsite namuose - pakepinkite keptuvėje ant ghee svieso).
3. Jei įsigytos bandelės neįpjautos, tuomet įpjaukite jas per centrą, išilgai. Įpjautas bandeles pašildykite.
4. Pašildytų bandelių sieneles patepkite garstyčių ir baltuoju padažu, į vidų įdėkite po dvi grilintas triušienos dešreles, išdėliokite supjaustytus grilintus vaisius ir burokėlio griežinėlius, pagardinkite marinuotais agurkėliais, sultenių lapais, žirnių ir porų daigais.

### Skonių harmonijos garantas!

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|                |  |
|----------------|--|
| 250 g          | Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių |
| 3 vnt.         | bandelių dešrainiams                   |
| 1 a.š.         | garstyčių padažo                       |
| 1 a.š.         | baltojo padažo                         |
| 60 g           | marinuotų mini agurkėlių               |
| 3 griežinėliai | marinuoto ananaso                      |
| 3 puselės      | marinuotų kriaušių                     |
| 1 vnt.         | virtas burokėlis                       |
| pagal poreikį  | sultenių                               |
| pagal poreikį  | žirnių daigų                           |
| pagal poreikį  | porų daigų                             |