

Triušienos dešrelės su kukurūzų salsa



Gaminimas

- Į keraminį/stiklinį kepimo indą pilame aliejų ir dedame į orkaitę. Įkaitiname iki 190 laipsnių.
- Kai indas įkaista, į jį sudedame dešreles ir pavoliojame po aliejų. Dedame į orkaitę ir kepame 10 minučių.
- Į indą sudedame nusunktas pupeles ir barbekiu padažą. Gerai išmaišome, kad viskas pasidengtų padažu. Dedame atgal į orkaitę ir kepame dar 10-15 minučių iki kol dešrelės iškepa.
- Kol dešrelės kepa, inde sumaišome nusunktus kukurūzus, suplėšytus kalendros lapelius ir smulkiai supjaustytą svogūną.
- Dešreles tiekame su salsa ir šiltomis tortilijomis.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
1 v.š.	aliejaus
3 v.š.	barbekiu padažo
1 skardinės	konservuotų baltų pupelių
1 skardinės	konservuotų kukurūzų
1/2 nedidelio	mėlynojo svogūno
saujos	kalendros lapelių