

Triušienos dešrelės su sorų kruopų koše ir porų padažu



Gaminimas

1. Košei užvirkite vandenį, įdėkite druskos, suberkite vandeniu perplautas kruopas ir virkite ant vidutinės ugnies 10-15 minučių arba, kol kruopos taps minkštos.
2. Saulėje džiovintus pomidorus susmulkinkite, alyvuoges supjaustykite griežinėliais.
3. Įmaišykite į išvirusią košę pomidorus, alyvuoges, sūrį, petražoles ir sviestą.
4. Porus supjaustykite griežinėliais ir trumpai apkepkite su sviestu.



5. Supilkite grietinėlę, paskaninkite druska, pipirais, sudėkite kaparėlius.
6. Pavirkite padažą kelias minutes.



7. Dešreles iškepkite keptuvėje su lydytu sviestu.
8. Patiekite dešreles su sorų kruopų koše ir porų padažu.

Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
3/4 stiklinės	Sorų kruopos
2 stiklinės	Vanduo
4 vnt.	Saulėje džiovinti pomidorai
5 vnt.	Kalamata alyvuogės
2 v.š.	Tarkuotas kietasis sūris
1 v.š.	Smulkinti petražolių lapeliai
1 v.š.	Sviestas
1 vnt.	Poras
Pagal poreikį	Lydytas sviestas kepimui
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
150 ml	Grietinėle
1 v.š.	Kaparėliai