

Triušienos dešrelės su sviestiniu česnakinio petražolių padažu



Gaminimas

Apvirti brokolius ir atidėti. Į keptuvę įpilti šiek tiek vandens ir patroškinkite dešreles. Išgaravus pusei vandens sudėti pusę sviesto, smuklintą česnako skiltelę, čili dribsnių. Truputį patroškinti ir perdėti į kitą indą. Toje pačioje kepuvėje ištirpinti likusį sviestą, sudėti smulkintą česnako skiltelę, petražoles, kmynus, brokolius. Kai viskas apkepa sudėti atgal dešreles, išspausti citrinos, prieskonių pagal skonį. Skanaus!

Už receptą dėkojame Aurika_gourmet.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
4 v.š.	sviesto
2 skiltelių	česnako
ryšulėlio	petražolių
	brokolių
1/2 a.š.	kmynų
žiupsnelis	druskos, pipirų
	citrinos sulčių
	čili dribsių