

Triušienos dešrelių ir krevečių vėrinukai



Gaminimas

1. Pirmiausia pamarinuojame krevetes. Į dubenį dedame krevetes, beriame druskos, pipirų, pora skiltelių smulkinto česnako.
2. **Triušienos dešreles** perpjaujame per pus. Ant medinio iešmelio mauname krevetę, gabaliuką dešrelės ir taip kol bus visas iešmelis užpildytas.
3. Turimas daržoves nuplauname, beriame druskos, pipirų, kmynų, pašlakstome aliejumi. Kepame iki 180 laipsnių karščio įkaitintoje orkaitėje kol suminkštėja.
4. Įkaitiname aliejų keptuvėje ir dedame kepti iešmelius. Kepame po keletą minučių iš abiejų pusių.
5. Imame lėkštę dedame iškeptas daržoves, iešmelius. Papuošiame žaluma ir „Cherry“ pomidoriukais.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
Kelių	tigrinių krevečių
Keletos	mažų bulvyčių
Keletos	mini morkyčių
žiupsnelis	Druskos, pipirų, kmynų
2-3 skiltelių	česnako
kepimui	aliejaus
pagal poreikį	Žalumos, „Cherry“ pomidoriukų