

Užkandis su triušienos dešrelėmis



kviečiu į virtuvę

Gaminimas

Keptuvėje įkaitiname aliejų ir iškepame triušienos dešreles. Kepame 10 - 12 min, iš abiejų pusių, kol apskrus ir iškeps. Galite kepti ir grill kepsninėje. Svogūnus nulupame ir supjaustome pusžiedžiais. Apšlakstome citrinų sultimis, pabarstome druska, pipirais, cukrumi. Gražiai išmaišome ir paliekame, šiek tiek marinuoti. Romaninę salotą išskirstome lapeliais, tai bus tarsi laiveliai. Pomidorus supjaustome riekelėmis, agurką griežinėliais, svogūnų laiškų žiedais. Padažui sumaišome graikišką jogurtą, majonezą, garstyčias. Įspaudžiame citrinos sulčių, pagardiname druska, raudonėliu, smulkintu česnaku. Į salotų lapelius dedame pomidorus, agurkus, marinuotus svogūnus, rukola, apšlakstome padažu. Ant viršaus dedame apkeptas triušienos dešreles. Pabarstome svogūnų laiškais.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
1	Romaninė salota
1	agurkas
2	pomidorai
2	raudoni svogūnai
keletos	svogūnų laiškų
1 saujelės	rukola
šlakelis	aliejaus kepimui
	Padažui:
1 v.š.	graikiško jogurto
1 v.š.	majonezo
2 skiltelės	česnako
1 šlakelis	citrinos sulčių
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
0,5 a.š.	garstyčių
žiupsnelis	druskos
	Svogūnų marinatui:
0,5	citrinos sulčių
1 a.š.	cukraus
žiupsnelis	juodųjų pipirų
žiupsnelis	druskos

