

Vienos keptuvės pusryčiai



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir kepame dešreles 10 minučių, iš abiejų pusių. Suberiame kumpį ir pakepiname dar porą minučių.
2. Supilame pomidorus, pupeles, beriame prieskonius ir išmaišome. Užvirus padažui, įmušame kiaušinius, keptuvę užsengiame dangčiu, sumažiname ugnį ir kepame tol, kol kiaušiniai sutvirtės.
3. Patiekalą apiberiame smulkintomis petražolėmis ir patiekiame su traškia itališka duona. Valgome karštą.
4. Griebiamė šakutes, traškią duoną, ir kimbame tiesiai į keptuvę.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Skaniai ir sveikai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
1 sauja	parūkyto kiaulienos kumpio
1/2 skardinė	smulkintų pomidorų
1/2 skardinė	baltųjų pupelių
2	kiaušiniai
1/2 a.š.	čili dribsnių
1/2 a.š.	paprikos prieskonių
žiupsnelis	Juodųjų pipirų
žiupsnelis	petražolių
šlakelio	Alyvuogių aliejaus kepimui