

## Vienos skardos vakarienė



### Gaminimas

1. Bulves, morkas ir paprikas supjaustykite nedideliais gabalėliais. Kukurūzus supjaustykite griežinėliais. Naudokite kuo įvairesnes daržoves, tik reguliuokite gabalėlių dydžius pagal kepimo laiką.
2. Visas daržoves ir gabalėliais pjaustytas **triušienos dešreles** berkite į didelį dubenį, pilkite aliejų, įtarkuokite česnaką, suberkite visus prieskonius. Gerai išmaišykite.
3. Paskleiskite ant didelės kepimo popieriumi išklotos skardos. Geriausia, kad viskas per daug nesiliestų, kad daržovės iškeptų traškesnės, o ne išsitroškintų.
4. Kepkite 190 laipsnių orkaitėje 15 minučių, tuomet pamaišykite ir kepame dar 15 minučių.
5. Patiekite apibarstę šviežiomis petražolėmis.

P.S. Drąsiai gaminkit didesnį kiekį ir susiporcijuokit į pietų dėžutes – šis patiekalas puikiai išsilaikys tris dienas, tad idealu, kai laukia užimta savaitė!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Ant medinės lenteles!](#)

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2x250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
3 didelės	bulvės
2 vnt.	morkų
2 vnt.	paprikų
2 vnt.	kukurūzų burbuolių
Didelės saujos	šparaginių pupelių
Didelės saujos	žirnių ankščių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
4 skiltelių	česnako
1/2 a.š.	druskos
1/4 a.š.	pipirų
1 a.š.	kmyną
1 a.š.	maltos paprikos
žiupsnelis	Šviežių petražolių