

Virtos šviežios triušienos dešrelės



Gaminimas

1. Išimtas iš pakuotės šviežias triušienos dešreles dėkite į vandenį ir virkite apie 8-10 minučių. Vandens sūdyti nereikia.
2. Kai dešrelės išverda, nuo jų nupilkite vandenį ir įdėkite 50 g sviesto. Tuomet dešreles dar keletą minučių pakaitinkite ant sviesto.
3. Paruoštas dešreles pateikite su sezoninėmis daržovėmis bei bulvėmis ar ryžiais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
50 g	Sviestas
Pagal skonį	Sezoninės daržovės
Pagal skonį	Bulvės ar ryžiai