Virtos triušienos dešrelės su garnyru

Gaminimas

Pirmiausia išsiverdame dešreles apie 15 min. Kol verda dešrelės pasiruoškite garnyrą. Agurką nuplaukite ir perpjaukite išilgai į keturias dalis; supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į salotinę. Iškaulinkite avokadą, šaukštu išimkite jį iš žievės ir supjaustykite kubeliais. Užpilkite citrinos sultimis, sėmenų aliejumi, įberkite žiupsnelį druskos. Viską gerai ir intensyviai išmaišykite. Avokadas turi šiek tiek aptirpti ir išsileisti, kad kartu su citrina bei aliejumi sukurtų šių salotų padažą.
Skanaus.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
1 vnt.	agurkas
1 vnt.	avokadas
1 vnt.	citrina
žiupsnelis	druska
2 v.š	linų sėmenų aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/virtos-triusienos-desreles-su-garnyru.htm?tpl=pdf