



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Dešrainis be dešrelės



### Gaminimas

1. Šviežią antienos file su oda įpjaukite skersai ir išilgai, įtrinkite išvardintais prieskoniais ir palikite 20 min. pasimirnuoti kambario temperatūroje.. 1
2. Įkaitintoje keptuvėje apkepkite antienos file - kiekvieną pusę po 3-4 min. Pakanka riebalų kepimui, susidariusių nuo antienos file odos, tad pirmiausia ir dėkite file į keptuvę odele žemyn.
3. Apkepintą mėsą įsukite į foliją ir pašaukite į 180 C orkaitę 10-15 min.
4. Kol mėsa kepa, paruoškite dešrainius. Jei išigytytos bandelės neįpjautos, tuomet įpjaukite jas per centrą, išilgai. Įpjautas bandeles pašildykite.
5. Iškepus mėsai ją susmulkinkite griežinėliais.
6. Pašildytų bandelių sienoje patepkite padažais, į vidų įdėkite smulkintą antieną, išdėliokite supjaustytus ananasus, apibarstykite kietuoju sūriu.
7. Taip pasiruoškite visus dešrainius ir juos išdėliokite ant skardos, kad viskas gerai pašiltų ir išsilydytų sūris, pašaukite į 150 C orkaitę 5-7 min.
8. Pašilusius dešrainius pagardinkite likusiais ingredientais.

Skanių akimirklų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota šviežios antienos filė su oda
4 bandelės	dešrainiams
1 a.š.	garstyčių ir medaus padažo
1 a.š.	baltojo česnakinio padažo
pagal poreikį	tarkuoto kietojo sūrio
60 g	marinuotų mini agurkėlių
4 griežinėliai	marinuoto ananaso
pagal poreikį	sultenių
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	porų daigų
	Mėsos paruošimui:
pagal skonį	druska
pagal skonį	česnakai
pagal skonį	juodieji pipirai
pagal skonį	prieskoninės žolelės