

Antienos dešrelės su daržovėmis



Gaminimas

Į keptimo indą sudėkite griežinėliais supjaustytas virtas bulves.
Ant bulvių sudėkite pusiau perpjautas dešreles, sudėkite griežinėliais supjaustytus pomidorus, paprikas.
Įpylkite padažą, kurį pasigaminsite sumaišius visus recepte padažui skirtus ingredientus ir užbarstykite tarkuoto sūrio, prieskoninių žolelių.
Beliko dešreles su daržovėmis pašauti į orkaitę.
Kepkite orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 15 - 20 min.
Skanaus 😊
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos lazdelės
2 vnt.	pomidorų
1 vnt.	paprikos
keletos	virtų bulvių
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
100 g	tarkuoto sūrio
	Padažui:
3 v.š.	pomidorų padažo
2 v.š.	grietinės
100 ml	vandens
žiupsnelis	pipirų ir druskos