

Bulvių koše užkeptos triušienos dešrelės



Gaminimas

Bulves nulupame ir išverdame sūdytame vandenyje. Nupilame vandenį ir kartu su sviestu sutriname. Įmaišome tarkuotą fermentinį sūrį.

Svogūnus susmulkiname ir pakepiname šlakelyje aliejaus iki kol taps skaidrūs, tada sudedame tarkuotą morką ir dar pakepiname, kol daržovės suminkštės. Užpilame mėsos sultinį ir patroškiname dar kelias minutes.

Triušienos dešreles šiek tiek pakepinkite keptuvėje su aliejumi. Sudėkite dešreles į indelius ir užpilkite daržovių padažu. Pagardinkite druska, pipirais bei keliomis rozmarino šakelėmis. Uždėkite bulvių košės sluoksnį.

Sudėkite indelius į orkaitę ir kepkite 200 C apie 20 - 25 min.

Skanaus.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Samčio užrašais.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
2	svogūnai
1	morka
150 ml	mėsos sultinio
5	bulvės
50 g	sviesto
50 g	fermentinio sūrio
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų pipirų
kelios	rozmarino šakelės
šlakelis	aliejaus kepimui