

Dešrelės su keptomis bulvėmis ir ananasų salotomis



Gaminimas

1. Bulves gerai nuvalykite ir supjaustykite skiltelėmis, sumaišykite kartu su aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais.
2. Skardelėje išdėliokite bulvių skilteles ir dešreles, kepkite įkaitintoje 200 laipsnių karščio orkaitėje apie 40 min., kol apskrus, o bulvės viduje bus minkštos.
3. Kol kepa, pasiruoškite salotas – ananasų griežinėlius ir svogūną supjaustykite mažais kubeliais, susmulkinkite petražoles ar kalendras ir šiek tiek čili pipiro. Viską kartu sumaišykite, apšlakstykite citrinos sultimis, pasūdykite ir papipirinkite.
4. Iškepusias dešreles ir bulves patiekite su paruoštomis ananasų salotomis. Skanaus!



Dėkojame SigitaCooks.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
3-4 vnt.	Bulvės
3 v.š.	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Ananasų salotoms:
400 g.	Konservuoti ananasai
1/2 vnt.	Raudonasis svogūnas
Sauja	Petražolės arba kalendra
Pagal skonį	Čili pipirai
2 v.š.	Žaliosios citrinos sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai