

ENGLISH BREAKFAST SU GERIAUSIOMIS DEŠRELĖMIS IR VISKUO, KAS PRIKLAUSO



Gaminimas

Reikia trijų keptuvių ir mažo puodo. **Viskas vyksta vienu metu:**

1. Keptuvė nr1 - čirškiname bekoną ir dešreles.
2. Keptuvė nr2 - ant sviesto skrudiname pievagrybius - pagardiname druska, pipirais ir malta paprika, o baigiant kepti, pridedame ir pomidoriukus - tegul paskrunda kelias minutes.
3. Keptuvė nr3 - kepame kiaušinius, gardiname druska ir pipirais.
4. Puode pašildome pupelės.
5. Jei reikia šildyti bandeles - šildome orkaitėje.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Bet pirmiausia maistas
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Šviežios triušienos dešrelės KITCHENme
	Šviežios čiabatos bandelės
	GLOBUS pupelės pomidorų padaže
	BIOVELA bekonas
	Pomidoriukai su šakelėmis
	Pievagybiai
	Laimingų vištų kiaušiniai