

Greiti pietūs.Triušienos dešrelės.



© www.ritosreceptai.lt

Gaminimas

Bulves nuvalome ir dedame virti.
 2.Daržoves skirtas salotoms nuplauname ir supjaustome.Dedame grietinę ,prieskonius.Kol kas nemišykite.
 3.Išvirusias bulves nusunkite,užpilkite verdančiu pienu,dėkite sviestą,parmezaną ir sutrinkite.
 4.Triušienos dešreles apkepkite svieste iki apskrudimo.
 Štai ir viskas.Skanaus !!!
 Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile....Rita.
 Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
4 vnt.	bulvės
150 ml	pieno
gabalėlis	sviesto
sauja	tarkuoto parmezano
	Salotoms:
1 pakuotė	salotų
pagal poreikį	svogūnų laiškų
pagal poreikį	švž. krapų
pusė	agurko
2-3 v.š.	salotų grietinės 12 %
žiupsnelis	druskos, pipirų mišinio