

## GRILINTOS TRIUŠIENOS DEŠRELĖS SU ŠVIEŽIOMIS BULVYTĖMIS IR GAIVIOMIS SALOTOMIS



### Gaminimas

1. Bulvytes gerai nuplaukite ir išvirkite pasūdytame vandenyje.
2. Į verdantį vandenį sudėkite lauro lapelius, pipirus, įberkite žiupsnelį druskos, sudėkite dešreles ir virkite ~5min. Nupikite vandenį ir perdėkite į lėkštę.
3. Salotoms: į dubenį sudėkite griežinėliais pjaustytus agurkus, ridikėlius, išspauskite česnaką, dėkite grietinę ar jogurtą, berkite krapus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
4. Įkaitinkite grilinę keptuvę, išdėliokite bulvytes ir apskrudinkite.
5. Tuomet išimkite ir tą patį padarykite su dešrelėmis.
6. Patiekite su salotomis.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me triušienos dešrelių
8-10 vnt.	nedidelių šviežių bulvyčių
2 vnt.	lauro lapelių
6 vnt.	juodųjų pipirų
žiupsnelis	druskos
	Salotoms:
3 vnt.	šviežių agurkėlių
6 vnt.	ridikėlių
2 skiltelių	česnako
2 v.š.	grietinės arba graikiško jogurto
žiupsnelis	pjaustytų šviežių krapų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų