

Kai skoniai dera tarpusavyje, ir nieko nei pridėsi, nei atimsi!



Gaminimas

Dešreles verdu 10 min, tada apkepu keptuvėje ant aliejaus iš abiejų pusių po 2 min.
 Bulvių košei susmulkinu bulves į 4 dalis, sudedu į vandenį ir verdu 20 min. pilu grietinėlės, dedu druską, sviestą ir viską sutrinu rankine grūstuve.
 Salotoms susmulkinu kale kopūsto lapus, sutarkuoju morką, dedu smulkintą porą ir sauja spanguolių. Viską užpilu padažu - majonezas, citrina medus.
 Skanaus!
 Už receptą dėkojame sauja maisto!
 Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
	Bulvių košei:
3 vidutinės	bulvės
3 dideli	batatai
200 ml. 12%rieb.	grietinė
20 g	sviesto
žiuksnelis	druska
	Salotoms:
pagal poreikį	kale kopūstų lapų
1	morka
1/2	poras
sauja	džiovintų spanguolių
šaukštas	majonezo
riekelė	citrinų
šaukštelis	medaus