

Keptos šviežios triušienos dešrelės su mango salsa



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite smulkiais kubeliais supjaustytą mango, raudonąjį svogūną, jalapeną, suberkite petražoles, supilkite citrinos sultis, pagardinkite druska, išmaišykite ir palikite pasimarinuoti porai valandų kambario temperatūroje.
2. Keptuvėje iškepkite triušienos dešreles ir patiekite su mango salsa bei keptomis bulvėmis.



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 2 x 250 g. | KITCHEN me Švž. Triušienos dešrelės |
| 1 vnt. | Mango (didelis) |
| 1/2 vnt. | Raudonasis svogūnas (nedidelis) |
| 1 vnt. | Jelapenas |
| Šlakelis | Švž. Išspaus tos citrinos sultys |
| Saujelė | Švž. Petražolės |
| Pagal skonį | Druska |

[Atgal į receptų sąrašą](#)