

Kiaušiniai su daržovėmis ir dešrelėmis pusryčiams



Gaminimas

1. Dešrelės išvirkite pagal instrukcijas, bulves supjaustykite kubeliais ir apvirkite 3-4 minutes pasūdytame vandenyje, kad suminkštėtų, bet neprarastų formos.
2. Įkaitintame aliejuje sudėkite smulkiai pjaustytus svogūnus, česnaką ir porą minučių pakepkite, suberkite nusaustas bulves, griežinėliais pjaustytas dešreles, paprikas ir dar keletą minučių pakepkite vis maišant, kad viskas apskrustų.
3. Tuomet įmaišykite Čederio sūrį, padarykite keturias duobeles, į kurias įmuškite kiaušinius, pabarstykite druska ir pipirais. Pabaikite kepti orkaitėje arba po griliu. Skanaus!



Dėkojame Forellesreceptai.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
4 vnt.	Bulvės (vidutinio dydžio)
2 v.š.	Aliejus
1/2 vnt.	Svogūnas
2/3 vnt.	Paprika
1 skiltelė	Česnakas
1/2 stiklinės	Tarkuotas čederio sūris
4 vnt.	Kiaušiniai (dideli)
Pagal skonį	Druska ir pipirai