



Pietūs per pusvalandį. Šviežios triušienos dešrelės garstyčių ir sviesto padaže



Gaminimas

1. Į verdantį ir pasūdytą vandenį, pagardintą pipirais ir lauro lapais, sudėkite šviežias triušienos dešreles ir virkite apie 10-12 min.
2. Keptuvėje ištirpinkite sviestą, sudėkite garstyčias.
3. Į garstyčių ir sviesto padažą dėkite išvirtas triušienos dešreles ir jas apkepinkite.

Patiekite su bulvių koše ir marinuotais pomidorais.

Skanaus 😊

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 x 250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
2 v.š.	sviesto
2 a.š.	garstyčių
pagal poreiki	druskos, pipirų ir lauro lapų