

Skaniausias padažas prie triušienos dešrelių



Gaminimas

1. Į indą dėkite triušienosGaminimo eiga dešreles, pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir pakepinkite grilyje.
2. Du obuolius sudėkite į virtuvinį smulkintuvą, ten pat supilkite pomidorų padažo, cukraus, druskos ir pipirų.
3. Viską sutrinkite.
4. Apskrudinkite bandeles.
5. Ant bandelių gausiai dėkite padažo, obuolio ir dešreles. Ant dešrelių dar uždėkite padažo ir mėgstamų žolelių.

- Svarbu: dešrelių negalima perkepti.
- Obuolius galite kepti tiek ant grilio, tiek orkaitėje.
- Į padažą galite įdėti česnako arba svogūno.
- Obuolius perpjaukite į keturias dalis, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir ant grilio kepkite apie 10 min., kol suminkštės.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2	keptų obuolių
250 g	KITCHEN ME triušienos dešrelių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
kelių šaukštų	Suslavičiaus pomidorų padažo
žiupsnelis	DANSUKKER rudojo cukraus
žiupsnelis	SANTA MARIA akmens druskos
žiupsnelio	Tellicherry juodųjų pipirų
keletos	„Brioche“ bandelių
mėgstamų	žolelių