

TIESIAI IŠ ORKAITĖS – TRIUŠIENOS DEŠRELĖS SU GAUSA DARŽOVIŲ



Gaminimas

1. Įkaitinti orkaitę 180 laipsnių.
2. Bulves, papriką ir raudoną svogūną susmulkinti (ne per daug smulkiai, stambiau).
3. Prieskonius sumaišyti su aliejumi ir traiškytu česnaku ir šiame padaže išmaišyti susmulkintas daržoves. Daržoves sudėti į kepimo popieriumi išklotą kepimo indą.
4. KITCHENme triušienos dešreles išvolioti tame pačiame prieskonių mišinio likutyje ir išdėlioti šalia daržovių.
5. Viską kepti 20min. 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.
6. Po 20min. viską apipilti stikline balto sauso vyno ir dar pakepti 10min. SKANAUS!

Už receptą dėkojame Bet pirmiausia diena.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KITCHENme triušienos dešrelių
0,5 kg	mažųjų bulvyčių
1	raudonos saldžiosios paprikos
2 vnt.	raudono svogūno
skiltelė	česnako
	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Druskos, pipirų
Arbatinio š.	bazilikų SANTA MARIA
Arbatinio š.	rozmarinų SANTA MARIA
Arbatinio š.	čiobrelių SANTA MARIA
Stiklinės	balto sauso vyno