

## Triušienos dešrainis kitaip!



### Gaminimas

1. Šviežias triušienos dešreles iškepkite kepsninėje arba 180 C orkaitėje 6-8 min.
2. Marinuotus vaisius ir virtą burokėlį pagrilinkite ant kepsninės (jei gaminsite namuose - pakepinkite keptuvėje ant ghee svieso).
3. Jei įsigytos bandelės neįpjautos, tuomet įpjaukite jas per centrą, išilgai. Įpjautas bandeles pašildykite.
4. Pašildytų bandelių sieneles patepkite garstyčių ir baltuoju padažu, į vidų įdėkite po dvi grilintas triušienos dešreles, išdėliokite supjaustytus grilintus vaisius ir burokėlio griežinėlius, pagardinkite marinuotais agurkėliais, sultenių lapais, žirnių ir porų daigais.

### Skonių harmonijos garantas!

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
3 vnt.	bandelių dešrainiams
1 a.š.	garstyčių padažo
1 a.š.	baltojo padažo
60 g	marinuotų mini agurkėlių
3 griežinėliai	marinuoto ananaso
3 puselės	marinuotų kriaušių
1 vnt.	virtas burokėlis
pagal poreikį	sultenių
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	porų daigų