

Triušienos dešrelės su bulvių koše ir pelėsinio sūriu bei obuolių ir pelėsinio sūrio salotomis



Gaminimas

- Bulves nulupkite ir išvirkite pasūdytame vandenyje, kol bus minkštos, t.y. pilnai išvirusios.
- Sudėkite kambario temperatūros sviestą ir trinkite.
- Pieną pašildykite ir taip pat supilkite į bendrą masę.
- Trinkite, kol bulvės pilnai susimaišys su kitais ingredientais bei masė taps glotni ir vientisa.
- Paruoštą bulvių košę patiekite į lėkštę ar kitą indą, apipilkite lydytu sviestu ir apibarstykite šviežiai maltais juodaisiais pipirais, žalumynais bei pelėsinio sūrio gabaliukais.
- Pekino kopūstą gerai nuplaukite, šiek tiek nusausinkite ir supjaustykite.
- Suberkite į didelį dubenį.
- Morkas sutarkuokite burokine tarka ir taip pat suberkite į dubenį.
- Obuolius nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite juostelėmis ar gabalėliais.

Už receptą dėkojame Skrajojantis Olandas.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

250 g	triušienos dešrelių (naudoju „Kitchen me“)
600 g	bulvių
120 ml	pieno
100 g	pelėsinio sūrio (naudoju „Gorgozola“)
50 g	sviesto
	Patiekimui:
	lydyto sviesto
žiupsnelis	pipirų
	krapų, petražolių ar kitų žalumynų
	pelėsinio sūrio
	Pekino salotos su obuoliais ir pelėsinio sūriu
600 g	pekino kopūsto
100 g	pelėsinio sūrio (arba pagal norus)
2 vidutinės	morkos
2	obuoliai
40 g	saulėgrąžų (arba pagal norus)

	majonezo
žiupsnelis	pipirų
žiupsnelis	česnakų granulių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/triusienos-desreles-su-bulviu-kose-ir-pelesiniu-suriu-bei- obuoliu-ir-pelesinio-surio-salotomis.htm?tpl=pdf