

Triušienos dešrelės su kale kopustu ir avinžirniais



Gaminimas

Į keptuvę pilame aliejų, iš dešrelių išspaudžiame mėsą nedideliais gabalėliais ir dedame į įkaitintą aliejų, kai iškepa dešrelės dedame svogūną ir česnaką, čili dribsnius, kepame apie 2-3 minutes, tada dedame avinžirnius, pilame volčesterio padažą ir citrinos sultis, dar pakepame apie 2 minutes, dedame kale kopūstą ir kepame 1 minutę.

Taigi 15 minučių ir vakariene ar pietūs garuoja ant stalo.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota triušienos dešrelių
1	smulkiai pjaustytas svogūnas
2 skiltelės	smulkiai pjaustyto česnako
Skardinė	avinžirnių
	Čili pipirų dribsnių
1 a.š.	volčesterio padažo
1 v.š.	citrinos sulčių
Didelė sauja	kale kopūstų
1 v.š.	alyvuogių aliejaus