

## Triušienos dešrelės su polenta, kopūstais ir šonine

### Gaminimas



Saliero gumbą supjaustykit mažais kubeliais ir pakepinkite keptuvėje su sviestu. Pagardinkite druska, pipirais. Kopūstus sudėkite į keptuvėje įkaitintą sviestą ir apkepkite. Supilkite obuolių sultis, pagardinkite druska, pipirais ir troškinkite 15-20 minučių.

Polentai į verdantį pasūdytą vandenį supilkite kruopas. Virkite vis pamaišydami, kol kruopos išvirs. Baigiant virti sudėkite sviestą, sūrį, petražoles, kepintus salierus. Košę gerai išmaišykite.

Šoninės juosteles pačirškinkite keptuvėje, išimkite ir padėkite ant rankšluostinio popieriaus, kad jis sugertų riebalų perteklių. Į tą pačią keptuvę, kurioje čirškėjo šoninė, sudėkite dešreles ir iškepkite.

Patiekite dešreles su polenta, troškintais kopūstais, šonine ir gorgonzolos sūriu.

Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
	Polentai reikės:
2 stikln.	vandens
1/4 stikln.	kukurūzų kruopų
0,5 a.š.	sviesto
2 v.š	tarkuoto kietojo sūrio
2 v.š	smulkintų petražolių
100 g.	saliero gumbo
1 a.š	lydyto sviesto kepimui
	Kopūstams reikės:
3 saujų	smulkiai tarkuoto šviežio kopūsto
0,5 v.š	lydyto sviesto kepimui
žiupsnelis	druskos, šviežiai maltų pipirų
0,5 stikln.	obuolių sulčių
	Taip pat reikės:
6 vnt.	pjaustytos šalto rūkymo šoninės
35 g.	gorgozolos sūrio