

Triušienos dešrelės su spelta makaronais



Gaminimas

1. Dešrelės išvirkite pagal instrukcijas.
2. Kitame puode, pasūdytame vandenyje, išvirkite makaronus. Prieš jiems baigiant virti, sumeskite brokolių žiedinėlius. Kai išvirs, viską nukoškite.
3. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, suberkite smulkintą svogūną su česnakais ir pakepkite, kol suminkštės (apie 2 minutes). Tuomet sudėkite supjaustytas virtas dešrelės ir dar pakepkite, kol dešrelės apskrus.
4. Sudėkite makaronus su brokoliais, maišant dar minutę pakepkite, pagardinkite druska, pipirais. Prieš tiekiant užbarstykite tarkuoto kietojo sūrio.



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [FORELLESRECEPTAI.LT](https://forellesreceptai.lt) už receptą!

INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 skiltelė	Česnakas
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Brokolio galva
30 g.	Kietasis sūris
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji pipirai