

Triušienos dešrelės su šviežiomis daržovėmis



Gaminimas

1. Uždėkite keptuvę ant kaitros, išlydykite Ghee sviestą.
2. Į keptuvę sudėkite **šviežias triušienos dešreles** ir kepkite pavartant apie 8 min. (kepimo laikas priklauso nuo kaitlentės).
3. Kol kepa dešrelės, išdėliokite lekštėje daržoves (jei norisi intensyvesnių skonių - pagardinkite prieskoninėmis žolelėmis).
4. Iškeptas triušienos dešreles pateikite su paruoštomis daržovėmis.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame **Mityba madingai**
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------|-----------------------------|
| 250 g | šviežių triušienos dešrelių |
| kepimui | Ghee sviesto |
| | Šviežių daržovių salotoms: |
| | pomidorų |
| | žirnių daigų |
| | baziliko |
| | krapų |