

Triušienos dešrelės svogūnų padaže



Gaminimas

1. Kadangi padažo gamyba užtruks ilgiausiai, tai ir pradėdame nuo jo. Puode ant vidutinės kaitros ištirpiname sviestą su šlakelių aliejaus ir suverčiame pusžiedžiais pjaustytus svogūnus ir lauro lapus. Mes naudojome baltus svogūnus, tačiau manome, kad raudoni tiktų labiau, nes padažas atrodytu raudonesnis ir kur kas išvaizdesnis.
2. Po 5 minučių į svogūnus suberiame miltus, pabarstome šiek tiek druskos, pipirų ir labai gerai viską išmaišome, kad miltai apsiveltų aplink svogūnus. Pakepame dar kelias minutes. Ir palengva supilame sultinį. Labai svarbu nesusipilti jo viso iškart, o pilti dalimis, nuolat pamaišant, kad nesusidarytų miltų gumuliukai. Taip pat supilame balzamiko actą ir verdame ant žemos kaitros 20-30 minučių, karts nuo karto pamaišydami, kol svogūnų padažas sutirštėja.
3. Kol padažas verda, iškepame triušienos dešreles: jas apšlakstome alyvuogių aliejumi, apibarstome džiovintu rozmarinu, druska, pipirais ir kepame iki 220 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 20 minučių, arba kol gražiai apskrunda.
4. Tuo pat metu nuskutame saldžias ir paprastas bulves ir sudedame į pasūdytą vandenį virti. Verdame apie 20 minučių, na, arba kol išverda. Išvirusias bulves nukošiame, sutriname su šlakeliu pieno, gabalėliu sviesto, druska ir pipirais. Gauname pačią skaniausią bulvių košę, kuri kur kas maistingesnė, nei pagaminta iš įprastų bulvių!
5. Galiausiai išverdame šparagines pupeles arba, kaip darome mes, šaldytas šparagines pupeles sudedame į indą ir uždengę pakaitiname 2-3 minutes mikrobangų krosnelėje - to pilnai pakanka, kad daržovės išvirtų garuose.
6. Kuomet dešrelės jau apskrudusios, į lėkštę dedame bulvių košę, gausiai užpilame svogūnų padažu, sudedame dešreles, šparagines pupeles ir puolame ragauti!
Už receptą dėkojame Maisto kelionei.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
3 vnt.	dideli svogūnai
2-3 vnt.	bulvės
2-3 vnt.	saldžios bulvės (batatai)
3 v.š.	sviesto
3 v.š.	miltų
2 vnt.	lauro lapai
2 v.š.	balzamiko acto
500 ml	jautienos sultinio
šlakelio	pieno
žiupsnelis	druskos ir pipirų
šiek tiek	aliejaus
šiek tiek	džiovinto rozmarino
300 g	šparaginių pupelių