

## Triušienos dešrelės tešloje



### Gaminimas

1. Mielės ištrinkite su cukrumi pašildytame piene. Į mieles sudėkite miltus. Viską sumaišius ant tešlos viršaus apibarstykite miltus, kad uždengtų paviršių ir padėkite šiltai.
2. Kai tešla pakils viską išmaišykite, kad nebūtų miltų gumulėlių, tuomet įdėkite šiltą išlydytą sviestą, ir išplaktus kiaušinius su cukrumi. Miltų dėkite tiek, kad minkant tešla neliptų prie rankų. Tešla turi būti elastinga, bet ne kieta. Tuomet išminkytą tešlą dėkite šiltai ir dar kartą leiskite pakilti.
3. Iškilusią tešlą kočiokite ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Kiekvieną dešrelę apsukite tešlos juostelėmis. Sudėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą. Tešlą aptepkite plaktu kiaušiniu.
4. Kepkite įkaitintoje orkaitėje iki 200°C apie 15 - 20 minučių, kol bandelės taps auksinės spalvos. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
160 g	Miltai
80 g	Pienas
1 vnt.	Kiaušinis
10 g	Mielės
50 g	Sviestas
Pagal skonį	Cukrus
Pagal skonį	Druska