

## Triušienos dešrelių ir krevečių vėrinukai



### Gaminimas

1. Pirmiausia pamarinuojame krevetes. Į dubenį dedame krevetes, beriame druskos, pipirų, pora skiltelių smulkinto česnako.
2. **Triušienos dešreles** perpjaujame per pus. Ant medinio iešmelio mauname krevetę, gabaliuką dešrelės ir taip kol bus visas iešmelis užpildytas.
3. Turimas daržoves nuplauname, beriame druskos, pipirų, kmynų, pašlakstome aliejumi. Kepame iki 180 laipsnių karščio įkaitintoje orkaitėje kol suminkštėja.
4. Įkaitiname aliejų keptuvėje ir dedame kepti iešmelius. Kepame po keletą minučių iš abiejų pusių.
5. Imame lėkštę dedame iškeptas daržoves, iešmelius. Papuošiame žaluma ir „Cherry“ pomidoriukais.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame **Aurimėlio virtuvė**

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| 250 g         | Kitchen me šviežių triušienos dešrelių |
| Kelių         | tigrinių krevečių                      |
| Keletos       | mažų bulvyčių                          |
| Keletos       | mini morkyčių                          |
| žiupsnelis    | Druskos, pipirų, kmynų                 |
| 2-3 skiltelių | česnako                                |
| kepimui       | aliejaus                               |
| pagal poreikį | Žalumos, „Cherry“ pomidoriukų          |