

Troškintos triušienos dešrelės su pankoliais ir cukinijom



Gaminimas

Pirmiausia dešreles dedame į orkaitę įkaitintą iki 220 laipsnių ir kepame apie 15-20 min.

Kol dešrelės kepa pasigaminame daržovių troškinį.

Į puodą pilame aliejų, dedam pankolio sėklas ir kepiname apie 1 minutę, tuomet dedame stambiai pjaustytą svogūną, česnaką, čiobrelį, taip pat stambiais kubeliais pjaustytą pankolį, cukiniją, salierą, pomidoriukus. Viską pakepiname 3-5 min, dedame pomidorų pastą, dar minutę pakaitinam ir pilame sultinį. Leidžiam troškiniui užvirti, tuomet dedame jau keptas dešreles ir patroškiname viską apie 5-8 minutes.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

10 vnt.	triušienos dešrelių
2	pankoliai
1	cukinija
2	saliero stiebai
10	vyšnių pomidorų
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 a.š.	pankolio sėklų
2 v.š.	pomidorų pastos
2	šalotiniai svogūnai
1 skiltelė	česnako
250 ml	vištienos sultinio
Pora šakelių	čiobrelio