

Unikalūs dešrainiai ir sultingi jų įdarai



Gaminimas

1. Pomidorą, ananasą supjaustykite smulkiais kubeliais, kalendras ir aitriąsias paprikas smulkiai sukopkite. Pekino kopūstą supjaustykite stambesnėmis dalimis ir išmaišykite su nerafinuotu cukranendrių cukrumi, obuolių actu, druska ir leiskite marinuotis apie 25–30 min.
2. Pjaustytą ananasą sumaišykite kartu su kalendra, pomidorais, druska ir pipirais. **KITCHEN ME dešreles** apipurškite purškiamu ypač tyru alyvuogių aliejumi ir kepkite įkaitintame grilyje iš visų pusių po maždaug 2–3 min., kol apskrus ir beveik iškeps.
3. Apkeptas dešreles glazūruokite BBQ padažu su juodaisiais česnakais ir pakartotinai apkepkite po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės. Gurmaniškas dešrainių bandeles kepkite įkaitintame grilyje po 1 min. iš kiekvienos pusės, kol gražiai apskrus.
4. Apkeptų bandelių vidines puses patepkite BBQ padažu, dėkite ananasų ir pomidorų salotas, marinuotus pekino kopūstus. Dėkite keptas triušienos dešreles ir paskaninkite mėtomis, raudonėliais, bazilikais ir patiekite.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai. ALFAS VIENAS GAMTOJE.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 didelio	pomidoro
100 g	ananaso
Ryšulėlio	kalendros
1 nedidelės	aitriosios paprikos
100 g	pekino kopūsto
1 šaukšto	nerafinuoto cukranendrių cukraus
1 šaukšto	obuolių acto
2 KITCHEN ME	šviežių triušienos dešrelių
	BASSO purškiamo ypač tyru alyvuogių aliejaus
4-5 šaukštų	BBQ padažo su juodaisiais česnakais
3	gurmaniškų dešrainių bandelių
Šakelės	mėtų
Šakelės	šviežio raudonėlio
Šakelės	bazilikų
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų