

## Vasariškai keptos triušienos dešrelės



### Gaminimas

Dešreles 30 min. pamarinuokite medaus, citrinų sulčių ir ciberžolių mišinyje. Dešreles susukite į spiralę, perverkite mediniais iešmeliais ir kepkite ant kepsninės grotelių. Ten pat pakepkite ir paprikų puseles. Galite patiekti su bulguro kroupomis, pagardintomis ciberžolių prieskoniais. Dešrelėms puikiai tiks aštri slyvų ir imbierų uogienė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g.	KITCHEN me švž. triušienos dešrelės
1 vnt.	raudonos paprikos
1 vnt.	oranžinės paprikos
1 vnt.	cukinijos
šaukšto	medaus
šaukšto	ciberžolių
pagal poreikį	bulguro kruopų
pusės	citrinos
pagal poreikį	juodųjų sezamų sėklų