

Virtos triušienos dešrelės kitaip



Gaminimas

Dešrelės natūralioje žarnoje yra ypač lanksčios, tad bus lengva suformuoti iš dešrelių gyvatėlę, U, S raides ar pasagėlę, tereikia Jūsų fantazijos. Vaikams bus daug smagiau valgyti, kai jų lėkštė bus papuošta.

1. Dar nevirtas dešreles suformuokite ir susmaigstykite pagaliukais galima dėti į puodą, virti apie 8-10 minučių. Ištraukus pateikti lėkštėje.
2. Idealiai tinka su šviežiomis daržovėmis ir bulvių garnyru. Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| 250 g | KITCHEN me švž. triušienos dešrelės |
| 1 puodelis | Vanduo |
| Pagal skonį | Šviežios daržovės |
| 3-4 vnt. | Bulvės |
| Pagal poreikį | Mediniai pagaliukai |