

# PYRAGĖLIAI SU MĖSA

Orkaitę įkaitinkite iki 200° C. • Sukimškite mėsą į ilgą žarną, maždaug 2,5 cm skersmens. Paskiau supjaustykite ją į gabalėlius, kurie būtų maždaug 5 cm ilgio. • Tešlą iškočiokite labai plonai ir supjaustykite

stačiakampiais tokio dydžio, kad tilptų dešros

gabalėlis. • Kiekvieną dešros gabalėlį suvyniokite į tešlos stačiakampį ir dėkite į kepamąją skardą sujungimo vieta žemyn. Kiekvieną pyragėlį aptepkite išplaktu kiaušiniu ir aštriu peiliu keliose vietose įpjaukite. • Kepkite 25-30 minučių arba, kol švelniai paruduos. • Patiekite karštus arba kambario temperatūros.

*Šie pyragėliai - puikus pobūvių patiekalas. Pasigaminkite iš anksto ir užšaldykite.*

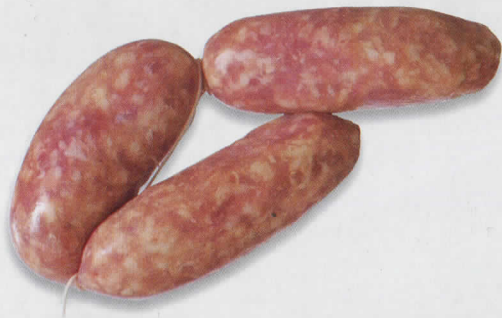
Porcijų: 10-12

Ruošiama: 20 min.

Kepama: 25-30 min.

Sudėtingumas balais: 1

- 1 kg dešrų faršo
- 1-2 ritinėliai šaldytos sluoksniuotos tešlos (atšildytos)
- 1 kiaušinis, lengvai išplaktas



# PARŪKYTOS DEŠRELĖS SU GRIETINĖS PADAŽU IR RYŽIAIS

Dešrelės perpjaukite išilgai pusiau.

• Užkaiskite didelį puodą su vandeniu, užvirinkite, pasūdykite ir, subėrę ryžius, virkite, kol jie suminkštės. • Didelėje keptuvėje kepinkite svogūnus su sviestu, kol svogūnai pasidarys permatomi. Sudėkite dešrelės, supilkite paprikų padažą ir kepinkite 3-4 minutes.

• Įmaišykite grietinę ir kaitinkite, bet neleiskite užvirti. Pasūdykite, įberkite pipirų. • Gerai nusunkite ryžius ir sumaišykite su petražolėmis. Ryžius sudėkite į didelį serviravimo indą, ant jų uždėkite dešrelės ir apipilkite grietinės padažu. • Patiekite karštas.

Porcijos: 4

Ruošiama: 15 min.

Gaminama: 20 min.

Sudėtingumas balais: 1

- 750 g parūkytų dešrelių
- 4 susmulkinti maži svogūneliai
- 4 šaukštai sviesto
- 6 šaukštai aitriųjų paprikų padažo
- 1 stiklinė/250 ml grietinės
- druskos ir ką tik sumaltų baltųjų pipirų (pagal skonį)
- 4-6 šaukštai smulkiai supjaustytų petražolių



# ISPANIŠKOS DEŠRELĖS

Porcijos: 4

Ruošiama: 15 min.

Kepama: 1 ¼ val.

Sudėtingumas balais: 1

- 6 kiaulienos dešrelės
- 6 ploni griežinėliai šoninės
- 1 plonais griežinėliais supjaustytas svogūnas
- 1 griežinėliais supjaustyta morka
- 1 šaukštelis prieskoninių žolių mišinio
- 4 šaukštai kečupo
- druskos ir ką tik sumaltų juodųjų pipirų (pagal skonį)
- apie ½ stiklinės/125 ml vandens

Orkaitę įkaitinkite iki 150° C. • Kiekvieną dešrelę apvyniokite šoninės griežinėliu. Sudėkite jas į didelę keptuvę ir kepkite ant vidutiniškai kaitrios ugnies, kol šoninė pasidarys traški. • Perdėkite į karščiui atsparų indą, sudėkite daržoves, supilkite kečupą, pasūdykite, įberkite pipirų. Apipilkite vandeniu. • Pašaukite į orkaitę ir kepkite 1 valandą. • Patiekite karštas.

