

## Bulgur troškiny su triušienos dešrelėmis



### Gaminimas

Pasmulkiname baklažaną, svogūną, česnaką, sutarkuojame morką ir viską pakepiname keptuvėje. Sudedame konservuotus pomidorus, kokosų grietinėlę, spjaustytas **dešreles** bei išvirtas bulgur kruopas. Sutrupiname sultinio kubelį ir paskaniname druska ir pipiru. Visą patroškiname ant nedidelės ugnies apie 10 minučių. Už receptą dėkojame Gamink Pats. Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
120 g	bulgur kruopų
200 g	konservuotų pomidorų
1/2 vnt.	baklažano
1 vnt.	svogūno
2 skiltelės	česnako
1 vnt.	morkos
1 kubelis	jautienos sultinio
200 ml	kokosų grietinėlės
žiupsnelis	druskos, pipirų