

Garuose ruoštos triušienos dešrelės, brokolių piure



Gaminimas

1. **Triušienos dešreles** ir brokolių žiedyną sudėkite į garų puodą +/- 10 min.
2. Kokosų grietinėlę pakaitinkite ir pagardinkite prieskoninėmis žolelėmis ir druska.
3. Maždaug po 5-7 min. brokolis bus jau minkštas ir šiltas. Išimkite iš garų puodo, pašalinkite storąją brokolio dalį, supilkite šiltą grietinėlę ir sublanderiuokite (*aš šiuo atveju naudoju kokteilinę*).
4. Patiekite dešreles su brokolių piure ir šviežiomis daržovėmis.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Mityba madingai](#)

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN me šviežių triušienos dešrelių
	Brokolių piurei:
400 g	brokolių žiedynų
100 ml	kokosų grietinėlės
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
žiupsnelis	druskos