



Bulvių ir antienos sriuba



Gaminimas

- Antieną supjaustykite kubeliais ir pakepinkite keptuvėje ant vidutinės ugnies, kol šiek tiek apkeps.
- Į ištraukite iš keptuvės.
- Ten pat sudėkite sviestą, smulkintus svogūnus ir česnaką. Viską pakepinkite, kol suminkštės.
- Į keptuvę suberkite miltus ir šiek tiek pakepinkite.
- Tuomet po truputį pilkite sultinį ir viską maišykite iki vientisos masės. Vėl įpilkite šiek tiek sultinio ir taip kartokite, kol sunaudosite jį visą.
- Suberkite kubeliais pjaustytas bulves ir antieną (šiek tiek antienos pasilikite serviravimui), pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį.
- Ugnį sumažinkite ir virkite, kol bulvės išvirs.
- Supilkite grietinėlę, suberkite krapus ir dar šiek tiek pavirkite.
- Išjunkite ugnį ir patiekite sriubą į dubenėlius.
- Apibarstykite likusiais antienos kubeliais, dar šiek tiek krapų ir valgykite.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 L	vištienos sultinio
700 g	bulvių
250 g	rūkytos antienos filė
1 valg.š.	sviesto
1 skiltelės	česnako
1	svogūno
2 v.š.	miltų
4 v.š.	grietinėlės
	džiovinėtų krapų
	druskos
	pipirų
250 g	Kitchen me rūkytos antienos