



Burokėlių sriuba, kurios visi prašys po švenčių



Gaminimas

1. **KITCHEN ME antienos kulšeles su prieskoniais** iškepkite, kaip nurodyta ant pakuotės. Išimkite, sudėkite kulšeles į puodą. Likusias sultis supilkite į keptuvę.
2. Sultiniu užpilkite kulšeles ir virkite mažoje kaitroje.
3. Morkas, svogūnus, salierą ir papriką supjaustykite nedideliais gabaliukais ir sudėkite į keptuvę. Kepkite, kol daržovės šiek tiek suminkštės. Pabarstykite maltu cinamonu, juodaisiais pipirais „Tellicherry“ ir akmens druska. Sudėkite pomidorų padažą „Originalus“ ir troškinkite 4–5 min.
4. Į sriubą sudėkite marinuotus burokėlius ir virkite toliau. Kai daržovės pasitroškins, sužerkite jas į puodą su sriuba ir virkite dar 10–15 min. Prieš patiekdami suberkite smulkintą česnaką ir petražoles.
5. Patiekite sriubą su juoda duona ir grietine. Gausiai užberkite uodųjų pipirų „Tellicherry“.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1,5 l	vištienos arba daržovių sultinio
1 pakelio	KITCHEN ME antienos kulšelių su prieskoniais
4 šaukštų	pomidorų padažo „Originalus“
200 g	marinuotų burokėlių
2	morkų
Nedidelio gabaliuko	saliero gumbo
1 didelio	svogūno
3–4 skiltelių	česnako
	malto cinamono
	juodųjų pipirų „Tellicherry“
	akmens druskos
	Juodos duonos, grietinės ir petražolių patiekti