

Lešių sriuba su karštai rūkytomis dešrelėmis



Gaminimas

1. Pašildykite sultinį. Nuplaukite ir nuvarvinkite lęšius. Svogūnus ir morkas supjaustykite 1 cm gabalėliais. Dešreles supjaustykite 0,5 cm storio griežinėliais. Dideliame sunkiame prikaistuvyje ant vidutinės ugnies pakaitinkite aliejų.
2. Į įkaitintą aliejų sudėkite dešreles ir pakepkite, kol apskrus (kokias 2 minutes). Išgriebkite dešreles ant popierinio rankšluosčio.
3. Į riebalus sudėkite svogūnus ir morkas, pakepinkite, kol suminkštės - apie 10 minučių.
4. Suberkite česnaką, sukrėskite pomidorų pastą ir sumažinę ugnį bei maišant pakaitinkite apie 1 minutę.
5. Suberkite lęšius, padidinkite ugnį iki vidutinės, gražinkite dešreles ir pamaišant pakaitinkite pora minučių, kol lešiai dailiai apsivels riebalais ir daržovėmis.
6. Supilkite sultinį, suberkite čiobrelius, sudėkite lauro lapus, pridenkite, užvirkite ir virkite, kol lešiai suminkštės (apie 40 minučių).
7. Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Patiekite su skrebučiais.



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3 v.š.	Aliejus
400 g. (1 pakuotė)	KITCHEN me Karštai rūkytos sausos antienos dešrelės
2-3 vnt. (vidutinės)	Morkos
4 vnt. (skiltelės)	Česnakas
2 v.š.	Pomidorų pasta
6 puodeliai	Vištienos sultinys
1,5 puodelio	Žalieji lęšiai
1 v.š.	Švž. Čiobreliai
2 vnt.	Lauro lapai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai