



Pomidorų sriuba su „gnocchi“ virtinukais ir karamelizuotais antienos gabaliukais



Gaminimas

- Antieną supjaustykite kubeliais ir sudėkite į keptuvę, apibarstykite ruduoju cukrumi ir kepkite ant vidutinio stiprumo ugnies, kol cukrus ištirps ir karamelizuosis.
- Apkeptus antienos gabaliukus atidėkite į šalį.
 - Į puodą supilkite aliejų, sudėkite sviestą ir kaitinkite, kol viskas ištirps.
 - Suberkite smulkintus svogūnus ir česnako skilteles. Kepinkite, kol viskas suminkštės.
 - Prieskonius sumaišykite ir suberkite į puodą. Nuolat maišydami, viską pakaitinkite apie minutę.
 - Tuomet supilkite trintus pomidorus, sultinį, kokosų pieną ir viską užvirkite ant silpnos ugnies.
 - Miltus sumaišykite su vandeniu iki vientisos masės ir pamažu supilkite į sriubą. Viską gerai išmaišykite.
 - Sudėkite lydytą sūrėlį, išmaišykite ir dar šiek tiek pakaitinkite.
 - Tuomet sudėkite „gnocchi“ virtinukus ir virkite dar apie 5 minutes.
 - Paruoštą sriubą patiekite į dubenėlius su virtinukais, apibarstykite karamelizuotais antienos gabaliukais ir skanaus! :)

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



INGREDIENTAI

250 g	rūkytos antienos filė
1 v.š.	rudojo cukraus
1 l	vištienos sultinio
750 g	trintų pomidorų (naudojau pomidorų tyrę passata)
200 g	kokosų pieno
2 v.š.	aliejaus
1 v.š.	sviesto
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
1 a.š.	džiovinto raudonėlio
1 a.š.	džiovinto baziliko
1 a.š.	džiovinto čiobrelio
1 a.š.	rūkytos paprikos miltelių
1/2 a.š.	rūkytos aitrios paprikos miltelių
100 g	lydyto sūrelio
1 v.š. 3 v.š.	miltų+.šalto vandens

	druskos, pipirų
250 g	gnocchi su pomidorais (arba rinkitės pagal savo skonį)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/pomidoru-sriuba-su-gnocchi-virtinukais-ir-karamelizuotais-antienos-gabaliukais.htm?tpl=pdf