



Sriuba su paukštienos kulšelėmis, kurią norėsis gaminti ir valgyti vėl ir vėl



Gaminimas

1. Prikaistuvyje ar puode užvirkite vandenį, sudėkite **KITCHEN ME antienos blauzdeles „Tulpes“ su prieskoniais** ir sumažinę kaitrą virkite apie 1 val. arba kol antiena užvirs, suminkštės ir beveik kris nuo kaulo. Antieną išimkite, gautą sultinį perkoškite ir pasilikite tolesniam naudojimui.
2. Virtas antienos blauzdeles aptepkite WOWMAMA majonezinio padažo „Chipotle“ ir kepkite 180 °C temp. įkaitintoje orkaitėje 10 min.
3. Sultinyje, kuriame virė antiena, ištirpdykite NATUR COMPAGNIE vištienos sultinio kubelį.
4. Česnaką, imbierą ir svogūnų laiškus smulkiai supjaustykite, morką, aitrąją papriką ir porą supjaustykite įstrižais griežinėliais, svogūną smulkiais kubeliais, kukurūzų burbuoles perpjaukite per pusę. Shimeji grybams nupjaukite sporas ir juos paskleiskite, bastučiui nupjaukite šaknį ir skersai perpjaukite per pusę.
5. Įkaitintoje keptuvėje ar puode su aliejumi, nuolat maišydami, pakepinkite morkas, svogūnus, imbierą ir česnaką, kol lengvai apskrus. Į keptuvę pilkite austrių ir sojų padažus, dėkite grybus, porus, kininį bastutį, lengvai apkepkite, pilkite paruoštą sultinį, išmaišykite ir virkite 2–3 min.
6. Į gautą sriubą dėkite salotų lapus, antieną, ant viršaus pabarstykite svogūnų laiškų, aitriosios paprikos, sezamų sėklų ir patiekite kartu su žaliosios citrinos skiltele.



INGREDIENTAI

600 g	KITCHEN ME antienos blauzdelių Tulpių su prieskoniais
2–3 šaukštų	WOWMAMA majonezinio padažo Chipotle
1	NATUR COMPAGNIE vištienos sultinio kubelio
1–2 skiltelių	česnako
1 nedidelio gabaliuko	imbiero
Ryšulėlio	svogūnų laiškų
1 nedidelės	morkos
1 nedidelės	aitriosios paprikos
Pusės nedidelio	poro
1 vidutinio	mėlynojo svogūno
2–3 jaunų	kukurūzų burbuolių
150 g	Shimeji grybų
1 nedidelio	kininio bastučio
1–2 šaukštų	austrių padažo
2–3 šaukštų	sojų padažo
1 saujos	salotų lapų
1 šaukšto	kepintų sezamų sėklų
Šlakelio	aliejaus

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą