



CHARČIO SRIUBA SU NAMINIU LAVAŠU



Gaminimas

- Sriuba:
- Mėsą supjaustome vidutinio dydžio gabalėliais ir verdame apie 30min pasūdytame vandenyje.
 - Gilioje keptuvėje ištirpiname sviestą, apkepiname smulkintus svogūnus iki kol suminkštės, beriame smulkintą česnaką ir pakepiname apie 1min, tada beriame kapotus graikinius riešutus, juostelėmis pjaustytas morkas bei papriką, kepame apie porą min.
 - Į keptuvę su daržovėmis sudedame išvirtą mėsą, suberiame ryžius, dedame pomidorų pastą, konservuotus pomidorus, bei visus prieskonius. Troškiname kol ryžiai išvirs (apie 15-20min), galima dapilti šiek tiek vandens jei norėsite skystesnės sriubos.
 - Sriubą patiekiame pabarste smulkinta šviežia kalendra.
- Lavašas:
- Į šiltą vandenį beriame mieles ir cukrų, išmaišome ir paliekame suputuoti.
 - Į miltus beriame druską, pilame tirpintą sviestą bei suaktyvuotas mieles. Užminkome elastingą tešlą.
 - Leidžiame tešlai "užaugti" apie 40-50min. Padaliname į 8 dalis ir iškočiojame plonus paplotėlius. Kepame juos ant šiek tiek didesnės nei vidutinė kaitros iš abiejų pusių sausoje keptuvėje. Atvėsiname po rankšluosčiu.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

100 g	ryžių
400 g	jautienos (naudojau jautienos išpjovą iš Kitchenme)
2 vnt.	svogūnų
1	morkos
1	raudonosios paprikos
400 g	konservuotu pomidorų savo sultyse
3 šaukštų	pomidorų pastos
kelių	žirnelių juodųjų pipirų
150 g	graikinių riešutų
40 g	sviesto (kepimui)
2-3	lauro lapų
3 skiltelių	česnako
1 šaukštelio	maltų kalendrų
2 šaukštų	slyvų padažo
1 šaukšto	maltų saldžiųjų paprikų
1-2 šaukštelio	maltų čili pipirų
pagal skonį	druskos bei maltų juodųjų pipirų
patiekimui	šviežios kalendros

	Lavašui:
400 g	kvietinių miltų
100 ml	šilto vandens
1 šaukštelio	sausų mielių
1/2 šaukštelio	druskos
1 šaukštelio	cukraus
40 g	tirpinto sviesto

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/charcio-sriuba-su-naminiu-lavasu.htm?tpl=pdf