Lėtai verdama airiška jautienos sriuba



Gaminimas

1. Supilame į keptuvę jautienos sultinį ir sumaišome su miltais, 2 šaukštais druskos ir 2 šauktais pipirų. Šiek tiek paverdame, iškilusius miltus nugriebiame.
2. Paimame didelę keptuvę ir užkaitiname iki vidutinės kaitros (~2 minutes). Į keptuvę įpilame 1 šaukštelį alyvuogių aliejaus ir apie 1/4 jautienos kubelių, atsargiai neapkraukite keptuvės, gabaliukais turi būti tolygiai pasiskirstę po keptuvę (kitu atveju jautiena troškinsis, o ne apkeps). Kepti apie 4 minutes vieną pusę ar kol gražiai apskrus. Taip apkepame visą mėsą.



3. Apskrudusią mėsą sudedame į puodą, kuriame lėtai virsime visą sriubą. 4. Supjaustomes morkas ir bulves vidutinio dydžio kubeliais. Svogūnus susmulkiname ir padedame į šoną. Įpilame į keptuvę 1 šaukštelį aliejaus į tą pačią keptuvę, kurioje kepėme mėsą ir apkepame smulkintą svogūną. Šiek apibarstome druska ir pipirais. Kepame kol apskrunda. Tuomet įdedame susmulkintą česnaką ir pomidorų padažą. Maišyti ir troškinti apie 1 minutę.



5. Visą masę supilame į puodą su jautienos kubeliais, sudedame morkų, bulvių kubelius ir pradedame troškinti. Įpilame 1 puodelį vištienos sultinio ir pamaišome. Įpilame "Guinness" alaus ir pamaišius paliekame troškintis. Uždengę puodą verdame ant aukštos kaitros 4-6 valandas vis pamaišant. Paragaukite, kad netrūkstų druskos ar pipirų, jei trūksta papildome. Pagal masės turinį jei reikia papildome miltais ar smulkintų česnaku.



6. Pateikti apibarstant petražolėm.

INGREDIENTAI

3 pakuotės (3 x 400g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
1/2 puodelis	Miltai
450 g	Morkos (pjaustytos kubeliais)
450 g	Bulvės (pjaustytos kubeliais)
2 vnt.	Balti svogūnai (susmulkinti)
2 vnt. (skiltelės)	Česnakas (susmulkintas)
1 v.š.	Pomidorų padažas
350 ml	
4 puodeliai	Vištienos sultinys
2 vnt.	Lauro lapai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Petražolės
4 puodeliai	Jautienos sultinys

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/letai-verdama-airiska-jautienos-sriuba.htm?tpl=pdf