Rudens užuominos: moliūginė čili sriuba



Gaminimas

1. Šaukšte ghi sviesto pakepinkite smulkintą česnaką, svogūną, šiems gelstelėjus, sudėkite faršą ir apkepkite. Vėliau sudėkite kubeliais pjaustytus pomidorus, pabarstykite druska ir patroškinkite.
2. Puode užkaiskite vandenį, sudėkite stambiais kubeliais supjaustytą moliūgą, suberkite pupeles, žalumynus, šiek tiek druskos, aštrų padažą ir virkite, kol moliūgas suminkštės.
3. Į sriubą supilkite mėsos ir pomidorų troškinį ir pavirkite kartu dar kelias minutes. Jei norisi, trintuvu susmulkinkite iki tirštos konsistencijos.
4. Prieš patiekiant barstykite sūriu.

Šilti linkėjimai,
Lieknos Bitės!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me maltinis mėsainiams
1/2 arbūzo dydžio	moliūgo
1 vnt.	svogūnas
6 vnt.	pomidorų
1 skardinės	pupelių
1 v.š.	aštraus saldžiarūgščio padažo
4 skiltelių	česnako
žiupsnelis	sūrio
žiupsnelis	žalumynų (petražolių, saliero lapų)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/rudens-uzuominos-moliugine-cili-sriuba.htm?tpl=pdf