

Daržovių sriuba su sūdyta ir parūkyta antiena



Gaminimas

Puode su aliejumi pakepinkite smulkintą svogūną su tarkuotomis morkomis. Įpilkite verdančio vandens, pasūdykite, sudėkite smulkintą brokolį, žirnelius, bulves. Pavirkite apie 15 minučių. Sutrinkite išvirtą sriubą, paskaninkite pipirais, įdėkite sviesto ir palikite 15 minučių sriubą subręsti. Paskaninkite pasūdytos ir parūkytos antienos gabalėliais, juos galite pakepinti sausoje keptuvėje. Taip pat galite uždėti šviežių porų daigelių. Už receptas dėkojame VIRŠ OBELJ.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
150 g	žaliųjų žirnelių
2-3 vnt.	bulvių
2-3 vnt.	morkų
1	didelio svogūno
1 v.š.	aliejaus
2 v.š.	sviesto
1 litro	vandens
žiupsnelis	druskos ir pipirų
saujelė	porų daigelių