

Gardžiausia moliūgų sriuba



Gaminimas

Koks ruduo be gardžios moliūgų sriubos? Ji ne tik sušildys, bet ir bus apdovanota gardžiausias komplimentais. Netikit? Tam įtakos turi slaptas ingredientas - **Sūdyta-parūkyta antienos filė!**

1. Keptuvėje išlydykite ghi sviestą ir dėkite kepinti smulkintus svogūnus, morkas, česnaką ir aitrąją papriką.
2. Susmulkinkite moliūgą ir pakepinkite su daržovėmis.
3. Puodą užkaiskite, supilkite sultinį ir apkeptas daržoves. Viską troškinkite ant silpnos ugnies, kol visiškai suminkštės moliūgo gabalėliai.
4. Į sriubą supilkite grietinėlę, pagardinkite druska ir pipirais, fermentiniu sūriu.
5. Paruoštą sriubą sutrinkite virtuviniu smulkintuvu.
6. Prieš patiekdami pagardinkite kietuoju sūriu, duonos skrebučiais, **sūdyta-parūkyta antienos file**, smulkintomis petražolėmis.

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

pagal poreikį	Kitchen me sūdyta-parūkyta antienos file
300 g	nuvalyto moliūgo
600 ml	sultinio
	Ghi sviestas (kepimui)
2 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
4 skiltelės	česnako
1/2	aitrosios paprikos
200 ml	grietinė
pagal skonį	druskos ir pipirų
70 g	fermentinio sūrio
	kietojo sūrio
	petražolių lapelių
	duonos skrebučių