

## Moliūgų sriuba su antienos lazdelėmis



### Gaminimas

Svogūną smulkiai supjaustome. Morką ir moliūgą sutarkuojame. Sviestą ištirpiname ir jame pakepiname svogūną su morka. Daržovėms šiek tiek suminkštėjus sudedame moliūgą. Pakaitiname. Bulves supjaustome mažais kubeliais. Dedame į puodą, suverčiame apkepintas daržoves, pilame sultinį, beriame prieskonius. Paverdame apie 20 min. sriubą sutriname rankiniu trintuvu. Dedame griežinėliais pjaustytas **k. r. antienos lazdeles**, pilame grietinėlę.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos lazdelės
300 g	moliūgo
2 vnt.	bulvės
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
2 v.š.	sviesto
žiupsnelis	pipirų
žiupsnelis	druskos
200 ml	grietinėlis
1,5 l	daržovių sultinio