

Neatsivalgoma ir greita vietnamietiška sriuba



Gaminimas

1. Puode su vandeniu (ant kaitros) ištirpinkite sultinio kubelį. Susmulkinkite česnaką, kardamono ankštis sutraiškyskite, imbierą supjaustykite smulkiais kvadratėliais, susmulkinkite aitriąją papriką.
2. Į puodą su paruoštu sultiniu suberkite kardamoną, imbierą, anyžius ir gvazdikėlius. Pakaitinkite ant mažos ugnies 7-10 min.
3. Supjaustykite svogūnų laiškų, salierą, didesniais gabaliukais – grybus.
4. **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio „Rib Eye“** nusausinkite su popieriniu rankšluosčiu ir supjaustykite pailgomis juostelėmis.
5. Į karštą ZYLE keptuvę su alyvuogių aliejumi dėkite grybus ir juos apkepinkite iš visų pusių (neperkepkitė).
6. Išėmus grybus, įpilkite aliejaus, suberkite jautieną ir ją apskrudinkite. Tada suberkite aitriąją papriką, česnaką, viską išmaišykite ir kepinkite dar keletą min. Įberkite šiek tiek svogūnų laiškų, įpilkite sojų padažo ir nuimkite nuo kaitros.
7. Į sultinį suberkite cinamoną, pilkite žuvies padažą, ryžių actą ir viską išmaišykite.
8. Makaronus išbrinkinkite vandenyje 3 min. ir sudėkite į sultinį.
9. Į išvirusį sultinį suberkite špinatų lapus.
10. Serviruojant į dubenėlį supilkite sultinį su makaronais, dėkite jautieną, sojų daigus, grybus, suberkite salierus ir papuoškite prieskoninėmis žolelėmis.

ALFO PATARIMAI:

- Vietoj malto cinamono galite naudoti cinamono lazdeles, bet jas dėkite virti į sultinį kartu su visais prieskoniais.
- Jei nevertojate jautienos, ją keiskite mėgstamomis daržovėmis (brokoliu, morkomis).
- Sriuba turi būti saldžiarūgštė, jei dar trūksta rūgšties, galite įspausti citrinos sulčių.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 skiltelių	česnako
5-6	kardamono ankščių
1 nykščio	dydžio imbiero gabaliuko
1	aitriosios paprikos
1	NATUR COMPAGNIE ekologiško jautienos sultinio kubelio
3	žvaigždinių anyžių
4-5	gvazdikėlių
2	svogūnų laiškų
1 vidutinio	saliero
2	pievagrybių arba šitakio grybų
1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio Rib Eye
4-5 šaukštų	BORGES alyvuogių aliejaus Extra light
2-3 šaukštų	KIKKOMAN sojų padažo
1 šaukštelio	cinamono arba lazdelės
1 šaukšto	ryžių acto
1 šaukšto	žuvies padažo
200 g	ryžių makaronų
2 saujų	špinatų

1 saujos	sojų daigų
Mėgstamų	prieskoninių žolelių (mėtų, kalendrų, bazilikų)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/neatsivalgoma-ir-greita-vietnamietiska-sriuba.htm?tpl=pdf