

## Pomidorinė sriuba su triušienos dešrelėmis



### Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite mėlyną svogūną, suberkite jį į įkaitintą alyvuogių aliejų ir pakepkite, kol šis suminkštės. Į svogūnus suberkite smulkiai supjaustytus česnakus. Viską lengvai pakepkite.
2. Triušienos dešreles išimkite iš pakuotės ir supjaustykite griežinėliais. Supjaustytas dešreles suberkite į svogūnų ir česnakų masę. Taip pat į bendrą masę berkite smulkiai supjaustytus saliero stiebus ir viską ant silpnos ugnies pakaitinkite.
3. Kol viskas šyla, nedideliais kubeliais supjaustykite kriaušes ir berkite į bendrą masę. Kriaušes pakaitinkite dar apie 5 minutes, kol jos suminkštėja.
4. Kai viskas jau paruošta, pilkite vištienos sultinį, konservuotus pjaustytus pomidorus ir pomidorų pastą. Pagardiname druska bei pipirais ir viską pavirkite dar apie 5 minutes. Skanaus!



Dėkojame "Skonio lenktynės" už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 250 g.      | KITCHEN me švž. triušienos dešrelės |
| 4 skiltelės | Česnakas                            |
| 1 vnt.      | Mėlynasis svogūnas                  |
| 4 vnt.      | Saliero stiebai                     |
| 2 vnt.      | Kriaušės (saldžios)                 |
| 1 stiklinė  | Vištienos sultinys                  |
| 1 stiklinė  | Konservuoti pjaustyti pomidorai     |
| 1-2 a.š.    | Pomidorų pasta                      |
| Pagal skonį | Druska                              |
| Pagal skonį | Juodieji maltieji pipirai           |