

Agurkinė sriuba su skrandukais ir ryžiais



Gaminimas

1. Skrandukus nuplaukite ir, jei reikia, pašalinkite plėveles. Į puodą supilkite šaltą vandenį, sudėkite paruoštus skrandukus, saliero lapkotį, vieną nuskustą ir per pusę perpjautą morką, vieną nuluptą ir per pusę perpjautą svogūną, 2 nuluptas česnako skilteles, pipirų žirniukus, lauro lapus bei 2 arbatinius šaukštelių druskos. Užvirkite, nugraibykite putas, sumažinkite ugnį ir virkite pridengę dangčiu ne mažiau nei valandą, kol skrandukai taps minkšti. Jeigu reikia, vis nugraibykite putas. Kol verda sultinys, paruoškite sriubai kitus ingredientus.
2. Likusius du svogūnus supjaustykite labai smulkiai.



3. Į keptuvę įpilkite šaukštą aliejaus ir lengvai pakepinkite svogūnus. Kol svogūnai kepa, smulkiais kubeliais supjaustykite dvi nuskustas morkas. Prie svogūnų sudėkite morkas ir įtarkuokite 3 česnako skilteles, kepkite, vis pamaišydami, kol morkos suminkštės. Pakeptas daržoves atsidėkite į šalį, kol išvirs sultinys.
4. Bulves nuskuskite ir supjaustykite mažais gabaliukais, ryžius nuskalaukite po šaltu vandeniu. Nedideliais



kubeliais supjaustykite agurkus.

5. Po valandos puikiais naminis sultinys bus paruoštas: išgriebkite daržoves ir skrandukus. Daržovių nebereikės, skrandukus atsidėkite į šalį.
6. Sudėkite į sultinį ryžius ir bulves bei pakeptas morkas su svogūnais ir česnakais bei 1-2 šaukštelių druskos. Virkite apie 25 minutes, kol bulvės ir ryžiai taps minkšti.
7. Skrandukus supjauykite juostelėmis ir sumeskite į sriubą.
8. Paskutiniai akcentai, praėjus 25 minutėms - rauginti agurkai ir prieskoninės žolelės (rozmarinai, čiobreliai, petražolės). Paverdame juos dar 10 minučių, kad visi skoniai susimaišytų.
9. Ir viskas - riekite duoną, sriuba paruošta.



Dėkojame MUKATANAS už receptą!

INGREDIENTAI

500 g.	Lapino Puota švž. ančiukų skrandukai
3 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Saliero stiebas
3 vnt.	Morkos
2 vnt.	Bulvės
3 ltr.	Vandens
5 skiltelės	Česnakas
10 vnt.	Pipirų žirneliai
2 vnt.	Lauro lapai
1/2 puodelio	Rudieji ryžiai
4 a.š.	Druska
2-3 puodeliai	Smulkiai supjaustyti marinuoti arba rauginti agurkai
1/2 a.š.	Džiovinti rozmarinai
1 a.š.	Džiovinti čiobreliai
1 v.š.	Smulkintos šviežios petražolės
Pagal poreikį	Aliejus

[Atgal į receptų sąrašą](#)