

Agurkų ir ančių skrandukų sriuba



Gaminimas

Perlines kruopas išmirkykite (bent jau 3 val), o ančių skrandukus išvirkite.

Išvirtus ančių skrandukus supjaustykite nedideliais gabaliukais.

Į sultinį suberkite perlines kruopas ir pavirkite apie 45 min.

Keptuvėje su aliejumi apkepinkite tarkuotas morkas, smulkintą svogūną. Kai daržovės suminkštės, sudėkite į sriubą. Dėkite smulkintus ančių skrandukus, kubeliais pjaustytus agurkus ir pavirkite dar 10 minučių.

Pagardinkite druska, pipirais, raudonėliu, suberkite smulkintus krapus ir išjungę viryklę uždengus dangčiu puodą palaikykite kelias minutes skoniams susijungti. Skanaujame.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota švieži ančių skrandukai
200 g	perlinių kruopų
2	morkos
1	didelis svogūnas
4	trumpavaisiai agurkai
pundelis	krapų
2 l	sultinio
žiupsnelis	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų
žiupsnelis	džiovinto raudonėlio
šlakelio	aliejaus