

## Antienos sriuba su garšva



### Gaminimas

1. Į puodą įpilkite 2,5 l vandens ir dėkite antienos rinkinį sriubai. Vos tik vanduo užvirs iškart nugraibykite putas. Sumažinkite ugnį ir virkite sultinį ant nedidelės kaitros. Virkite kol mėsa atšoks nuo kaulų.
  2. Išvirus sultiniui, mėsą nuimkite nuo kaulų, svieste pakepinkite morką, svogūną, česnaką ir **ančiukų skrandukus**. Masę dėkite į sultinį ir išmaišykite. Pasūdykite ir dėkite prieskonius.
  3. Pačioje virimo pabaigoje dėkite garšvos lapelius ir virkite iki kol šie suminkštės. Labai trumpai apie 5 min.
  4. Tiekite su virto kiaušinio pusele, grietine ir bandelėmis.
- Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile....Rita.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

750 g	Lapino puota Antienos rinkinio sriubai
500 g	Lapino puota Ančiukų skrandukų
2 saujos	jaunų garšvos lapelių
1 vnt.	svogūnas
2 skiltelės	česnako
2 vnt.	morkos
1 v.š.	sviesto
keletos	lauro lapai
žiupsnelis	druska, pipirai
Pagal poreikį	grietinė
2 vnt.	virti kiaušiniai