

Antienos sriuba su pupomis ir makaronais



Gaminimas

Atskirkite antienos mėsos gabalėlius nuo kauliukų. Sultiniui skirtus produktus sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu ir virkite. Užvirus nugraibykite putas, sumažinkite kaitrą ir leiskite lėtai virti apie 1,5 val. Kauliukus išimkite ir atidėkite į šoną. Sultinį perkoškite. Bulves ir morką nuskuskite. Bulves supjaustykite mažais kubeliais, morką griežinėliais. Daržoves sudėkite į sultinį. Berkite pupas (užmerkite iš vakaro šaltame vandenyje, greičiau išverda). Verkite sriubą apie 30 min, kol pupos išvirs. Supilkite makaronus, berkite druskos, sudėkite nuo kauliukų nupjaustytą antienos mėsytę. Pavirkite dar apie 7 min. Paskaniname smulkintais petražolių lapeliais. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Sultiniui:
750 g	Lapino puotos rinkiniai sriubai
2,5 l	vandens
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
4 vnt.	lauro lapeliai
4 vnt.	kvapieji pipirai
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos
	Sriubai:
1 saujelė	pupų
3 vnt.	bulvės
1 vnt.	morka
1 saujelė	smulkių makaronų
žiupsnelio	druskos, pipirų
žiupsnelis	druskos
saujelė	petražolių