



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antienos sriuba su ryžiais ir daržovėmis



Gaminimas

1. Antienos kaulus ir daržoves nuplaukite. Daržoves stambiai pasmulkinkite (lupti nereikia). Sudėkite kaulus ir daržoves į skardelę ir kepkite iki 200°C įkaitintoje orkaitėje 30 minučių. Iškepusius kaulus su daržovėmis sudėkite į puodą, užpilkite šaltu vandeniu, sudėkite pipirus, lauro lapus ir užvirkite. Nugraibykite susidariusias putas. Pasūkykite ir virkite ant silpnos kaitros 2 valandas. Išvirusį sultinį perkoškite.
2. Porą ir saliero stiebą supjaustykite griežinėliais. Papriką kvadratėliais. Daržoves atskirai trumpai pakepinkite keptuvėje su sviestu.
3. Sultinį užvirkite, sudėkite į jį keptas daržoves, ryžius ir pavirkite dar kelias minutes. Paskaninkite sriubą sojos padažu. Patiekite su svogūnų laiškais.



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

750 g.	Lapino puota švž. antienos rinkinys sriubai
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Morkos
Gabaliukas	Saliero gumbas
4 vnt.	Kvapiųjų pipirų žirneliai
5 vnt.	Juodųjų pipirų žirneliai
3 vnt.	Lauro lapeliai
Pagal skonį	Druska
	Sriubai:
1/2 vnt.	Raudonoji paprika
2 vnt.	Saliero stiebai
3/4 stiklinės	Virti ryžiai
2 v.š.	Sojos padažas
2 v.š.	Smulkinti svogūnų laiškai
Gabalėlis	Poras