



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Aštri antienos ir pupelių sriuba



Gaminimas

Sudėkite antienos sriubos rinkinį į puodą ir įpilkite vandens apie 2 l. Užkaiskite virti. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir apkepinkite smulkintus svogūnus, česnakus ir kubeliais pjaustytas morkas bei saldžiąją papriką. Kai daržovės šiek tiek suminkštės, sudėkite kubeliais pjaustytas bulves ir smulkintus saliero stiebus. Pakepinkite kelias minutes. Išimkite antieną ir sudėkite kepintas daržoves, supilkite konservuotas pupeles, pagardinkite druska, pipirais ir aitriąją papriką (susmulkinkite prieš tai). Pavirkite sriubą, kol daržovės išvirs. Skanaus.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

800 g	Lapino puotos antienos rinkiniai sriubai
3 vnt.	bulvės
2 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
3 skiltelės	česnako
250 g	konservuotų pupelių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 vnt.	saldžioji paprika
2 vnt.	stiebai saliero
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų,
1 mažas	aitrus pipiras