



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 aitrąją 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 |