

## Burokėlių sriuba su antienu



### Gaminimas

1. Pirmiausia, dėkite į puodą su vandeniu šviežias ančiuko kulšeles, sudėkite norimus prieskonius - druską, pipirus, lauro lapus, raudonėlį ir virkite apie 1 valandą. Jei norite sriubos riebesnės - virkite su visa antienos odele, jei norite kiek liesesnės - kulšelę apipjaustykite.
2. Išvirus kulšelei visą sultinį perkoškite per sietelį, kad jis liktų skaidrus. Antienos kulšelės mėsą nuimkite nuo kaulo ir susmulkinkite, sudėkite į sultinį.
3. Sudėkite smulkintus burokėlius, svogūną, morkas, saliero stiebą ir bulves.
4. Viską virkite tiek kiek reikės išvirti daržovėms.
5. Išvirus daržovėms - serviruokite, ir patiekite su juodos duonos rieke ir šaukteliu grietinės ant viršaus pabarstydami žalumynais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

400 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšėlės
2 vnt.	Bulvės
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Saliero stiebas
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Lauro lapai
Pagal skonį	Raudonėliai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Švž. petražolės
Pagal skonį	Krapai
1 v.š.	Grietinė