

Daržovių sriuba



Gaminimas

Antienos rinkinį sriubai sudėkite į puodą ir užpylkite vandeniu. Kai vanduo užvirė, nugrėbkite susidariusias putas, kiek pavirus pagardinkite druska, pipirais ir keliais lauro lapais. Po gero pusvalandžio išimkite sriuboje virusį antienos rinkinuką, nukaulinkite ir susmulkinkite mėsytę.

Supjaustytas bulves ir morkas sudėkite į sriubą, o baigiant virti sudėkite šaldytų daržovių asorti, susmulkintą mėsytę ir pagardinkite garstyčiomis.

Dar 10 min. ir sriuba pagaminta.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

750 g	Lapino puotos rinkiniai sriubai
5 vnt.	bulvių
2 vnt.	morkos
žiupsnelis	druskos, pipirų
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
1 a.š.	garstyčių