



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Kiniška antienos sriuba



Gaminimas

Puode, kuriame virsite sriubą, pilti šiek tiek kepimui skirto aliejaus ir apkepti mėsa iš visų pusių. Tuomet į puodą sudėti pjaustytus česnakus, imbierą, ryžių vyno actą, žvaigždanyžių, čili, citrinžolės ir laimo lapus, viską užpilti sultiniu, užvirus virti apie 1-1,5h kol mėsa taps minkšta. Jeigu verdant susidaro putų, jas reikia nuogriebti, kad sultinys būtų skaidrus. Išvirus mėsa išimti ir supjaustyti. Sultinį nukošti ir gražinti į puodą, paskaninti soja, jeigu norisi ir pipirais.

Grybus supjaustyti apkepti svieste. Pok choi, galima apkepti kartu su grybais arba supjaustyti ir sudėti į sultinį. Makaronus išvirti pagal instrukciją ant pakelio.

Serviruoti, dėti į dubenį makaronų virtos anties, grybų ir viską užlieti karštu aromatingu sultiniu, pagardinti sezamų aliejumi.

Už receptą dėkojame Barbora Inciutė Čepulionienė

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300-400 g	anties šlaunelių mėsos
5 cm dydžio	šviežio imbiero, pjaustyto
3 vnt	žvaigždanyžio
3 skiltelės	česnako
1	čili
1,5-2 litrai	daržovių sultinio arba vandens
50 ml	ryžių vyno acto
žiupsnelio	Druskos arba šviesaus sojų padažo
2	laimo lapai arba šiek tiek citrinos ar laimo žievelės
1/3 šaukštelio	džiovintos citrinžolės
50 g	shiitake grybų arba kitų jūsų mėgstamų grybų
200 g	kiaušinių makaronų
2 vnt.	pok choi salotos
1 a.š.	skrudintų sezamų aliejaus