

Kreminė brokolių sriuba su griekiais ir antiena



Gaminimas

1. Kulšeles užkaiskite, nuvirkite. Nuvirus vandenį nupilkite, nuplaukite mėsą ir pašalinkite odele.
2. Supilkite apie 2 l vandens ir virkite iki kulšelių suminkštės. Tuomet išgriebkite jas, nukaulinkite ir susmulkinkite. Sudėkite atgal į sultinį.
3. Grikius pamirkykite vandenyje.
4. Susmulkinkite svogūną, česnaką, morką ir viską pakepinkite su sviestu.
5. Susmulkinkite brokolius.
6. Į puodą su sultiniu sudėkite grikius, pasūdykite ir virkite kol griekiai išvirs. Jie išvirs labai greitai.
7. Sudėkite keptas daržoves, susmulkintus brokolius, pagardinkite mėgstamais prieskoniais ir virkite apie 10 min.
8. Pačioje pabaigoje dėkite sūrį ir maišykite kol ištirps.
9. Dalį sriubos sutrinkite blenderiu ir supilkite atgal. Galite sutrinti ir visą sriubą, bet patraukliau atrodo kai matyti ir daržovės, ir mėsos gabaliukai.
10. Patiekite su mėgstama duona ar bandelėmis. Ant viršaus galite pabarstyti sėklų mišinio, pagardinti grietine. Viskas pagal poreikius. Skanaus !!!
Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile.....Rita

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių ančiukų kulšelių
2 l	vandens
1 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
2 skiltelės	česnako
2 vnt.	brokoliai
sauja	žaliųjų grikių (neskrudinti natūralūs griekiai, neapdoroti terminiu būdu)v
100 g	švelnaus čederio sūrio
žiupsnelis	druskos