

Kreminė pomidorų sriuba su kokosu pienu ir antienu



Gaminimas

1. Iš **antienos rinkinio** išverkite sultinį. Nusemkite 200 ml sriubai, o kitą galite užšaldyti, sunaudosite vėliau. Mėsą nuo kaulų nuimkite ir galėsite sudėti į paruoštą sriubą, - jos trinti nereikėtų.
2. Skiltelėmis supjaustykite pomidorus, svogūnus ir dėkite į kepimo skardą. Ant viršaus dėkite česnako skiltelės, apšlakstykite aliejumi ir prieskonių mišiniu. Kepkite iki 180C įkaitintoje orkaitėje iki daržovės suminkštės ir apskrus.
3. Į puodą, kuriame virsite sriubą, pilkite aliejaus, įkaitinkite jį ir pilkite konservuotus pomidorus, dėkite cukrų, druską, pipirus, šalaviją ir pakepinkite.
4. Supilkite sultinį, kokosų pieną ir užvirinkite.
5. Iškeptas daržoves sudėkite į trintuvą, ten pat pilkite ir masę iš puodo ir sutrinkite iki vientisos, kreminės masės. Dar kartą užvirinkite.
6. Tiekite su skrebučiais.

Skanaus !!!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Ritos receptams**.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos Šviežio antienos rinkinio sriubai
6	pomidorai
3	raudoni svogūnai
5 skiltelės	česnako
šakelė	šalavijo
žiupsnelis	druska
žiupsnelis	pipirai
1 v.š.	cukraus
	alyvų aliejaus
1 maža skardinė	kokoso pieno
1 maža skardinė	smulkintų pomidorų
žiupsnelis	universalių prieskonių mišinio