

Moliūgų sriuba su antiena



Gaminimas

Moliūgą ir morkas nulupame, supjaustome kubeliais ir išverdame garuose. Kol verdame daržoves per tą laiką pasiruošiame mėsą. Ištirpiname sviestą, išspaudžiame česnako ir apkepiname. Sudedame kubeliais supjaustytą antienos file ir pagardiname prieskoniais. Kepame kol visiškai mėsa iškepa. Išvirusius moliūgus ir morkas sutriname blenderiu, suberiame iškeptus antienos file kubelius. Pagardiname druska ir pipirais. Verdant maišome, kad nepritrauktų prie dugno. Supilame grietinėlę ir tiekiamo su skrudinta duona.

Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	antienos file
1/2	moliūgo
2 vnt.	morkos
2-3 skiltelės	česnako
1 šaukštas	sviesto
250 ml.	grietinėls
žiupsnelis	druskos, juodųjų pipirų