

## Pati mėgstamiausia rudentiška sriuba su antiena



### Gaminimas

1. Antienos rinkinį sriubai sudėkite į puodą su vandeniu ir užvirkite. Užvirus, pavirkite dar 5 - 10 min. nupilkite vandenį ir vėl uždėkite virti. Pagardinkite prieskoniais ir dar virkite apie 25 - 30 min.
2. Po puvalandžio išimkite mėsybę ir sudėkite pjaustytas daržoves, prieskonines žoleles, pagardinkite druska.
3. Baigiant virti į sriubą įdėkite česnakinio sviesto ( sviestą sumaišykite su išspausčiu česnaku ).
4. Prieš patiekiant, į lėkštes, sudėkite nukaulintą mėsybę.
5. Gardi ir kvepianti sriubytė išvirta. Jei patinka,- skaninkite grietine.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

750 g	Lapino puotos rinkiniai sriubai
300 g	moliūgo
2 vnt.	morkos
1 vnt.	svogūnas
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
keletos	lauro lapelių
30 g	česnakinio sviesto