



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Pati mėgstamiausia rudentiška sriuba su antienu



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 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 kvėpianti 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