

Raugintų agurkų sriuba su ančių skrandukais



Gaminimas

Kruopas užpilame vandeniu ir paliekame brinkti per naktį. Į puodą beriame jas, dedame juostelėmis pjaustytus skrandukus. Ir užkaičiame puodą virti. Verdant, jei susidaro putas, jas nugraibome. Svieste pakepiname smulkintą svogūną, griežinėliais pjaustytą morką. Bulves nuskutame ir supjaustome kubeliais. Daržoves sudedame į puodą pas kruopas ir verdame, kol bulvės suminkštės ir kruopos beveik išvirs. Tada sudedame kubeliais pjaustytus raugintus agurkus. Sriubą dar verdame apie 15 – 20 min. Pilstome į dubenėlius ir sriubą gardiname grietine.

Už receptą dėkojame Kviečių į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	Lapino puotos ančių skrandukai
4 vnt.	bulvės
4 vnt.	rauginti agurkai
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
1 v.š.	sviesto
žiupsnelis	druskos
4 v.š.	perlinių kruopų