

## Rudeniška daržovių sriuba su antienu



### Gaminimas

- Į vidutinio dydžio puodą supilame aliejų ir palaukiame, kol įkais.
- Suberiame smulkintą svogūną, česnako skilteles ir pakepiname pora minučių.
- Suberiame kario miltelius ir dar šiek tiek pakepiname.
- Sudedame pjaustytus antienos gabaliukus, suberiame druską, pipirus, išmaišome ir viską kepame kelias minutes arba, kol antienu apkeps.
- Į tą patį puodą sudedame pjaustytas morkas, papriką, cukiniją ir bulves.
- Viską dar šiek tiek pakepiname ant vidutinės ugnies.
- Supilame sultinį ir vandenį ir palaukiame, kol užvirs.
- Sudedame pjaustytus pomidorus, žirnelius, uždengiame puodą dangčiu ir verdame ant silpnos ugnies apie 30-40 minučių.
- Galiausiai išjungiamo ugnį, suberiame smulkintus krapus ir dar šiek tiek paliekame sriubą pailsėti.
- Pagardiname druska ir pipirais, jei trūksta.
- Patiekiamo ir valgome sriubą, kol karšta.
- Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

4 valg.š.	alyvuogių aliejaus
340 g	ančių kulšelių mėsos
1	svogūno
2 skiltelių	česnako
1 arb.š.	kario miltelių
½ arb.š.	druskos
½ arb.š.	maltų pipirų
1	bulvės
1-2	morkų
1 vidutinės	cukinijos
1	paprikos
750 g	sultinio
250 g	vandens
100-150 g	pomidorų
100 g	žirnelių
	krapų

