

Sotusis antienos troškiny-sriuba



Gaminimas

Jaukus ir apgaubiantis šiluma troškiny, tikras *hygge* maistas – jausmas, kuris suteikia šilumos ir namų pajautimą. Toks, kaip iš vaikystės.

1. Svogūną ir morkas supjaustykite nedideliais gabaliukais. Paprikas perpjaukite pusiau, išimkite sėklas. Nuluptas bulves supjaustykite gana stambiais gabaliukais.
2. Troškintuve apkepkite svogūną ir morkas su sviestu ir saldžiosiomis bei aitriosiomis paprikomis.
3. Į maišelį suberkite miltus, įberkite druskos ir pipirų. Sudėkite LAPINO PUOTA ančių kulšelių mėsą (troškinti, kepti) ir pakratykite. Suberkite prie daržovių ir apkepkite iki gražios auksinės spalvos.
4. Supilkite vyną ir išgarinkite, suberkite perlines kruopas, ant viršaus sudėkite bulves ir paprikas. Supilkite sultinį ir smulkintus pomidorus su visu skysčiu. Uždenkite ir troškinkite, nustatę mažą kaitrą, apie valandą. Reikalui esant, papildykite skysčių.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

680 g	LAPINO PUOTOS ančių kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
1 vid.	dydžio svogūno
2	morkų
2	raudonųjų paprikų
2-3	bulvių
40 g	sviesto
1 v.š.	miltų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	šviežiai grūstų juodųjų pipirų
50 ml	baltojo vyno
150 ml	perlinių kruopų
1 l	sultinio
400 g	konservuotų savo sultyse luptų pomidorų