

Spalvota ir netikėta paukštienos sriuba



Gaminimas

1. Ančiuką užkaiskite puode ir virkite, kol suminkštės (aš viriau greitpuodyje apie 30 min.)
2. Cukiniją supjaustykite plonais ilgais šiaudeliais, moliūgą ir svogūną, česnaką kubeliais.
3. Ghi svieste pakepinkite svogūną ir česnaką, vėliau moliūgą ir sudėkite sriubą, virkite toliau.
4. Atskiroje keptuvėje pakepinkite (labai trumpai) cukinijos juosteles ir pievagrybių puseles, pabarstykite druska.
5. Išvirkite du kiaušinius.
6. Į lėkštę pilkite sriubos, įdėkite cukinijos juosteles, pievagrybių, žalumynų, kiaušinių puseles ir supjaustytą išgriebtą antieną.

Už receptą dėkojame Lieknos bitės.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 vnt	Lapino puota švž. ančiuko
2 vnt	svogūno
7 skiltelių	česnako
skiltelė	moliūgo
1/2 jaunos	cukinijos
2 vnt	kiaušinių
8 vnt	pievagrybių
pagal poreikį	žalumynų