

Špinatų ir antienos sriuba



Gaminimas

1. Į puodą sudėkite antienos gabaliukus, smulkintą svogūno, saliero ir morkų mišinį, itališkus prieskonius, vištienos prieskonius, druską ir supilkite vištienos sultinį. Viską sumaišome ir verdame ant aukštos kaitros apie



4-5 valandas.

2. Likus virti apie 1 valandai, į puodą supilame kukurūzų krakmolą (sumaišytą su vandeniu), sutirštiną pieną, pupeles ir bulves supjaustytas kubeliais. Uždengiame



puodą ir verdamą likusį laiką.

3. Šoninę susmulkiname smulkiais gabaliukais ir apkepame keptuvėje kol pasidaro traškūs. Apkepus išimame ir sudedame ant popierinio rankšluosčio lakšto, kad nutekėtų riebalai. Tuomet į keptuvę sudedame česnako smulkintas skilteles ir špinatus, apkepame apie 1 minutę. Nuimame nuo kaitros ir sudedame į špinatus apskrudusią šoninę. Viską sumaišome.



4. Į sriubos puodą sudedame špinatų ir šoninės mišinį ir sumaišome. Esant poreikiui jei sriuba sutirštėjus galite įpilti pagal poreikį vandens (tuo atveju įdėkite dar druskos ir pipirų).

INGREDIENTAI

2 pakuotės (2 x 340 g)	Lapino Puota Švž. Antienos kulšelių mėsos (troškinti, kepti)
2 puodeliai	Smulkintų svogūnų, saliero ir morkų mišinys
2 a.š.	Džiovinatas bazilikas
2 a.š.	Itališkų prieskonių mišinys
1 a.š.	Paukštienos prieskoniai
1 a.š.	Druska
4 puodeliai	Vištienos sultinys
2 v.š.	Kukurūzų krakmolą ištirpintas 2 v.š. vandenyje
350 ml	Sutirštintas pienas
450 g	Bulvės (supjaustytos kubeliais)
6 skiltelės	Šoninė
2-3 vnt. (skiltelės)	Česnakai
145 g	Špinatai
300 g	Konservuotos baltos pupelės



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/spinatu-ir-antienos-sriuba.htm?tpl=pdf&type=fox