



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

SRIUBA SU ATNIENOS SULTINIU, KREKETĖMIS IR MAKARONAIS



Gaminimas

1. Į didelį puodą supilkite vandenį, kai jis užvirs, dėkite antienos rinkinį sriubai, porą, lauro lapelius, pipirus. Virkite ant vidutinės ugnies kaitros ~1 val., vis nugriebdami susidariusias putas.
2. Išvirtą sultinį perkoškite per smulkių kiaurasamtį, nuo kaulų nupjaustykite antienos mėsytę.
3. Krevetes išdarinėkite ir perpjaukite išilgai.
4. Salotos lapus supjaustykite griežinėliais.
5. Į puodą pilkite sultinį. Užvirus - supilkite žuvies, austrių, sojų padažus, įspauskite citrinos sulčių, berkite grūstus pipirus, berkite makaronus. Kai makaronai bus beveik išvirę, sudėkite krevetes, pavirkite apie 2 min.
6. Tuomet sudėkite pjaustytas salotas ir išjunkite. Išmaišykite ir patiekite.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	sultiniui:
750 g	Lapino puotos antienos rinkinio sriubai;
2 litrų	vandens
nedidelio	gabalėlio poro
4	lauro lapelių
kelių grūdelių	juodųjų pipirų
	Sriubai:
3 v.š.	žuvies padažo
1 v.š.	austrių padažo
1 v.š.	tamsaus sojų padažo
pagal skonį	citrinos sulčių
žiupsnelio	grūstų aitriųjų pipirų
60 g	smulkių makaronų
10	nevirtų tigrinių krevečių
3 lapų	romaninės salotos