



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Tiršta grybų sriuba su orkaitėje keptais kopūstais



### Gaminimas

1. LAPINO PUOTA **šviežias ančiukų kulšeles** pakepkite aliejuje ir sudėkite į puodą. Suberkite prieskonius ir stambiai supjaustytą svogūną.
2. Kopūstus supjaustykite peiliu. Morką sutarkuokite, svogūną susmulkinkite. Daržoves sudėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą, apšlakstykite aliejumi, permaišykite ir kepkite orkaitėje 180 °C temperatūroje apie 20 min., kol kopūstai išsitroškina. Sudėkite į paruoštą sultinį ir viską pavirkite 10–15 min. Galiausiai sudėkite džiovintus baravykus.
3. Keptuvėje ištirpinkite sviestą ir sudėkite stambiai pjaustytus grybus. Greitai apkepinkite ant kaitrios ugnies. Kai baigs kepti, sudėkite česnaką ir suberkite svogūnų laiškus. Dar šiek tiek pakepkite.
4. Iškepusius grybus sudėkite į sultinį ir pavirkite dar iki 15 min. Patiekite apibarstę prieskoninėmis žolelėmis.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

½ vidutinio dydžio	baltojo kopūsto
Kelių	savojinio kopūsto lapų (nebūtina)
1 didelės	morkos
1	svogūno
Kelių šaukštų	alyvuogių aliejaus
kepmui	Sviesto
2 didelių saujų	mėgstamų grybų (voveraičių, baravykų, rudmėsių, pievagrybių)
1 skiltelės	sutrinto česnako
Geros saujos	džiovintų baravykų
žiupsnelis	juodųjų pipirų
40 g	smulkintų svogūnų laiškų
	Laiškinio česnako arba petražolių (patiekti)
	SULTINIUI:
1 pakuotė	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kulšelių
šlakelio	aliejaus (kepti)
žiupsnelis	kalendrų sėklų
Žiupsnelio	kmyną
kelių	žirnelių juodųjų ir kvapiųjų pipirų
Žiupsnelio	prieskoninių žolelių mišinio
2	lauro lapų
1	svogūno
žiupsnelio	druskos arba 1 ekologiško sultinio kubelio