

Trinta moliūgų ir kriausių sriuba su antiena



Gaminimas

Kai atrodo, jog apie trintas sriubas pasakyta viskas, ateina šios sriubos eilė...

1. LAPINO PUOTOS šviežią ančiukų filė su oda iškepkite sausoje keptuvėje. Įpjaukite odą kryžmai (neperpjaukite raumens), dėkite į šaltą keptuvę oda į apačia ir kepkite, kol oda apskrus ir išsiskirs riebalai. Įdėkite į riebalus čiobrelio šakeles, apverskite filė ir apskrudinkite iš visų pusių. Galite baigti kepti filė iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje (apie 4-5 min.).
2. Svogūną supjaustykite, pakepinkite svieste, kol taps gintarinės spalvos.
3. Moliūgą, kriaušes ir petražolės šaknį nuvalykite, supjaustykite ir sudėkite į skardą. Įdėkite truputį lydyto sviesto, pabarstykite druska, užberkite šalavijo lapelių. Kepkite apie 30 min., kol moliūgas ir petražolės suminkštės. Išimkite ir sudėkite į indą, kuriame galima bus trinti sriubą.
4. Viską sutrinkite iki norimos konsistencijos pripildami sultinio. Jei reikia, įberkite druskos.
5. Sriubą patiekite su LAPINO PUOTA šviežia ančiukų filė su oda ir sėklų mišiniu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	LAPINO PUOTOS šviežios ančiukų filė su oda
2-3 šakelių	čiobrelio
1	svogūno
	Lydyto sviesto (kepimui)
400 g	nuvalyto moliūgo
2 vid.	dydžio kriausių
1 šaknies	petražolės
žiupsnelis	druskos
2-3	šalavijo lapelių
300-400 ml	sultinio
4-5 v.š.	sėklų mišinio salotoms