

## Velso sriuba su antiena



### Gaminimas

1. Antieną ištrinkite druska ir pipirais.
2. Keptuvėje ištirpinkite sviestą ir dėkite anties krūtinėlę kepti. Kepkite iš abiejų pusių, kol mėsa apskrus.
3. Į puodą, kuriame virsite sriubą, supilkite 2 litrus vandens arba sultinio, dėkite antieną ir virkite pusę valandos.
4. Sudėkite smulkintas daržoves, išskyrus porus ir virkite iki kol daržovės suminkštės.
5. Išimkite mėsą ir susmulkinkite. Sudėkite atgal į puodą susmulkintą mėsą.
6. Keptuvėje pakepinkite porus ir sudėkite į puodą su sriuba.
7. Berkite pagal skonį druskos ir pipirų.
8. Suberkite smulkintus svogūno laiškus.
9. Prie sriubos patiekite riekelę duonos, pagardintos sviestu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

400 g	Lapino puotos šviežia antienos filė su oda
2 didelės	bulvės supjaustytos kubeliais
2 morkos	sutarkuotos burokine tarka
2 nedideli	pastarnokai nulupti ir susmulkinti
pagal poreikį	sviesto kepimui,
keli	svogūno laiškai
žiupnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų