

## 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                               |