

Čili sriuba su kalakutiena



Gaminimas

Į puodą įpilkite šlakelį aliejaus ir pakepinkite smulkiai supjaustytą svogūną ir česnaką kol atsiras auksinė spalva. Keptuvėje akpekinkite smulkintą kalakutieną, įberkite į mėsą muskato, pipirų, maltos aitriosios paprikos. Tada viską sudėkite į puodą ir dar troškinkite apie 20 min. Pabaigai įdėkite konservuotas pupeles ir ant silpnos ugnies dar virkite apie 10 min. Sriubą dubenėlyje apibarstykite ant viršaus tarkuotu sūriu. Sriuba turi gautis tiršta. Gardžių skonių potyrių linki UAB „Baltic Larus“ kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g	Lapino puotos smulkintos kalakutienos
1 vnt.	svogūnas
3 skiltelės	česnako
2x400 g	konservuotų raudonųjų pupelių
400 g	konservuotų smulkintų pomidorų
150 g	tarkuoto sūrio
žiupsnelis	muskato
žiupsnelis	pipirų ir druskos
žiupsnelis	maltos aitriosios paprikos
šlakelio	česnakinio aliejaus