

Sriuba su frikadelėmis



Gaminimas

1. Bulves supjaustykite kubeliais ir virkite vandenyje (ar sultinyje) 15 min.
2. Aliejuje pakepinkite tarkuotą morką, svogūną ir sudėkite į verdamą sultinį.
3. Į maltą kalakutieną įmuškite kiaušinį, įmaišykite susmulkintą svogūną, įberkite pagal skonį druskos, pipirų.
4. Formuokite mažus kukuliukus ir dėkite į verdančią sriubą. Virkite 5-10 min., nepamirškite nugraibyti putų.
5. Prieš patiekiant pabarstykite smulkintais krapais ar petražolių lapeliais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena
4 vnt.	Bulvės
2 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Morka
1 v.š.	Aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Sriubos prieskoniai
1 1/2 l.	Vanduo ar mėgstamas sultinys
1 vnt.	Kiaušinis
Pagal skonį	Pipirai