

## Trinta cukinijų sriuba su kalakutienos kukuliukais



### Gaminimas

Į smulkintą kalakutieną suberkite džiovėsius, druską ir pipirus, įmuškite kiaušinį ir gerai išminkykite. Darykite mažus, vieno kąsnio kukulius ir iškepkite keptuvėje su įkaitintu aliejumi. Padėkite šiltai. Daržoves sriubai supjaustykite nedideliais kubeliais, sudėkite į puodą su sultiniu ir virkite kol išvirs daržovės. Išvirusias daržoves sutrinkite trintuvu. Į sutrintą sriubą supilkite grietinėlę, suberkite muskato riešutą, smulkintus krapus, druską ir pipirus, pavirkite kelias minutes. Išvirus sriubai supilkite į dubenėlius ir įdėkite po kelis kalakutienos kukuliukus ir tiekite. Skanių atradimų :)

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

	Kukuliams:
200 g	Lapino puota smulkintos kalakutienos
1 vnt.	kiaušinis
1 v.š.	džiuvėsių
pagal skonį	druskos, pipirų
kepmui	aliejaus
	Sriubai:
500 g	cukinijos
2-3 vnt.	morkos
1 l	daržovių sultinio
150 ml	grietinėls
nedidelis pundelis	šviežių krapų
žiupsnelis	tarkuoto muskato riešuto
pagal skonį	druskos ir maltų pipirų