

Burokėlių ir moliūgų sriuba su triušiena



Gaminimas

1. Triušienos kumpelius perpjaukite pusiau ir sudėkite į puodą su vandeniu virti.
2. Užvirus puodui su mėsa, triušienos kumpelius dar virkite 30 min. Į puodą sudėkite prieskonius, lauro lapelius ir pagardinkite druska.
3. Kol verda triušienos kumpeliai, susipjaustykite daržoves: bulves, morkas, moliūgą ir burokėlius.
4. Iš puodo išimkite triušienos kumpelius ir perdėkite į lėkštę (mėsytę nukaulinkite ir susmulkinkite).
5. Į puodą sudėkite daržoves, t.y. bulves, morkas, po kurio laiko moliūgą ir svieste pakepintą smulkintą svogūną (jeigu trūksta prieskonių, pagardinkite).
6. Baigiant virti sudėkite virtus burokėlius ir susmulkintą mėsytę. Dar kelios minutes ir puodą nuimkite nuo kaitros.
7. Viskas. Gardi, gražios spalvos ir labai skani sriubytė išvirta.

Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos šviežių triušienos kumpelių
1-2 vnt.	virti burokėliai
1/2 vnt.	mažo moliūgo
1-2 vnt.	morkų
2-4 vnt.	bulvių
1 vnt.	svogūno
50 g	sviesto
keletos	lauro lapelių
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
žiupsnelis	druskos