

Burokėlių sriuba su triušienos galkutėmis



Gaminimas

GAMINIMAS:

1. Užvirkite 2-3 litrus vandens (*priklausomai nuo valgytojų skaičiaus*).
2. Smulkintą triušieną pagardinkite druska ir pipirais, išmaišykite.
3. Šlapiomis rankomis formuokite mažas galkutes ir dėkite į verdantį vandenį.
4. Įdėkite druską, pipirus, lauro lapus ir sumažinus ugnį virkite apie 30 min, tada berkite kubeliais pjaustytas bulves ir virkite apie 15 min.
5. Burokėlius nulupkite ir sutarkuojame stambia tarka, kai bulves jau bus beveik išvirusios,- sudėkite juos į sriubą.
6. Supjaustykite kubeliais svogūną, pakepinkite kelias minutes, tada berkite tarkuotą morką, pakepinkite dar kelias minutes ir sudėkite pjaustytą papriką (*kubeliais arba juostelėmis*). Kepkite kol visos daržovės bus minkštos. Įdėkite kelis šauktus pomidorų pastos ir viską patroškinkite apie minutę.
7. Į sriubą įdėkite 1 arba 1,5 ekologiško daržovių kubelio, keptus svogūnus su daržovėmis ir pomidorų pasta, viską išmaišykite.
8. Įdėkite šakelę petražolių (*kai sriuba išvirs, ją tiesiog išimkite*), pilkite v.š. balzaminio acto, pavirkite 5 min ir išjunkite. Palikite 10-15 min. "pailsėti" ir tiekite su šaukšteliu grietinės. Skanaus!



INGREDIENTAI

150-200 g	Lapino puota švž. smulkintos triušienos
2 vnt.	vidutinių virtų burokėlių
2-3 vnt.	vidutinių bulvių
1 vnt.	svogūno
1 vnt.	morkos
2 a.š.	pomidorų pastos
1-1,5 vnt.	ekologiško daržovių sultinio kubelio
1/2	raudonos paprikos
2	lauro lapų
šakelės	petražolių
Pagal skonį	druskos ir pipirų
1 v.š.	balzaminio acto



Dėkojame Jelenos maisto blogas už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)