

Daržovių sriuba su triušiena



Gaminimas

1. Puode užvirkite daržovių sultinį ir sudėkite gabalėliais pjaustytą triušieną.
2. Atskirame puode išlydykite sviestą, sudėkite supjaustytas daržoves. Ant vidutinės kaitros, vis pamaišant, pakaitinkite iki kol pradės keisti daržovės spalvą ir nestipriai apskrus.
3. Sultiniu su triušiena užpilkite daržoves ir virkite apie 20 minučių.
4. Galiausia pasūdykite ir sutrinkite elektriniu mikseriu.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame <https://www.facebook.com/svestigyvenima/>.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos triušienos mėsos troškinti, kepti
4 vnt.	morkos
4 vnt.	bulvės
1/2	svogūno
2 l	daržovių sultinio
20 g	GHEE sviesto
pagal skonį	druskos; pipirų