

Daržovių sultinys su triušienos kukuliais



Gaminimas

1. Smulkintą triušieną sumaišome su kiaušiniu, druska ir pipirais bei formuojame kukulius.
2. Dedame juos į užvirusį pasūdytą sultinį ir verdame, priklausomai nuo kukulių dydžio, 10 - 15 minučių.
3. Į išvirusią sriubą įberiam žirnius. Servuojame su smulkintais krapais ir valgomomis gėlėmis.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Monikai OLiv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	smulkintos triušienos LAPINO PUOTA
1	M dydžio kiaušinio
1 l	daržovių sultinio
1 saujos	šaldytų arba šviežių žirnių
4 žiupsnių	smulkintų krapų
pagal skonį	Druskos ir pipirų
papuošimui	gėlių