

## 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 įberame 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
paguošimui	gėlių