

## Moliūgų sriuba su burokėliais ir triušienos kukulaičiais



### Gaminimas

1. Daržoves supjaustykite vid. dydžio netaisyklingos formos gabaliukais, dalį svogūno palikite kukulaičiams. Įpilkite aliejaus į storo dugno puodą, trumpai pakaitinkite ir suberkite daržoves, įberkite garstyčias. Kepkite maždaug 10–15 min. Suberkite smulkintą česnaką, dar kelias minutes pakepkite. Įpilkite sultinį ir virkite apie 20 min.
2. Smulkiai supjaustykite likusį svogūną, krevetes. Sumaišykite su **smulkinta triušiena**, įberkite maltos kalendros, druskos, pipirų. Sumaišykite ir formuokite kukulaičius. Galite juos suverti ant iš anksto pamirkytų medinių iešmelių. Pabarstykite sezamų sėklomis ir šaukite į 190 °C iki orkaitę. Kepkite 20–25 min.
3. Išvirusią sriubą sutrinkite, padalykite į dvi dalis. Į vieną įberkite liofilizuotų burokėlių ir išmaišykite. Sluoksniais supilkite į stiklines. Patiekite sriubą su kukulaičių iešmeliu, puoškite baziliko lapeliais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku ir VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	Lapino puota šviežios smulkintos triušienos
300 g	nuvalyto moliūgo
2 vid.	dydžio bulvių
1	morkos
kepimui	aliejaus
1 v.š.	garstyčių grūdelių
1,2 l	vištienos sultinio
5-6	nevirtų krevėčių
žiupsnelis	maltos kalendros
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
žiupsnelis	Juodųjų sezamų (kukulaičiams apvolioti)
1 v.š.	liofilizuotų burokėlių
papuošimui	Šviežio baziliko lapelių
1-2 skiltelių	česnako