

Neatsivalgoma trintų šparagų sriuba



Gaminimas

Šparagus ir porą supjaustykite vidutiniais gabaliukais. Petražolės šaknį nuskusite skustuku ir supjaustykite gabaliukais.

- Į ZYLE keptuvę pilkite BASSO alyvuogių aliejaus, įkaitinkite ir berkite pjaustytas daržoves. Apkepkite jas naudodami didesnę kaitrą. Kai matysite, kad šparagai gražiai apskrudo, sudėkite sviestą ir pakepinkite dar keletą minučių. Berkite KOTANYI juodųjų pipirų ir pjaustytą saliero lapkotį. Pilkite ½ stiklinės TINGINIO PANTIS nealkoholinio obuolių sidro ir viską troškinkite keletą minučių. Suberkite pjaustytą česnaką ir dar pakaitinkite apie porą minučių.
- Į puodą pilkite alyvuogių aliejaus, įkaitinkite ir suberkite pjaustytą žiedinį kopūstą. Apkepkite jį. Kai kopūstas gražiai apkeps, supilkite sultinį. Užvirkite ir berkite KOTANYI kmynų, kardamono, kalendros. Visą išmaišykite. Pilkite nealkoholinio obuolių sidro, dėkite garstyčių, išmaišykite ir virkite. Berkite KOTANYI juodųjų pipirų. Pilkite grietinėlės, išmaišykite.
- Į ZYLE maisto smulkintuvą sudėkite apkepintas daržoves iš keptuvės ir supilkite kopūstų sultinį. Visą sutrinkite.
- Sriubą supilkite į puodą. Kaitinkite ant nedidelės kaitros, įtarkuokite GERMANTO sūrio „Tilsit“

ir DŽIUGAS 18 mėn. brandinimo kietojo sūrio, maišykite. Berkite druskos, pipirų, išmaišykite.

- LAPINO PUOTA šviežias triušienos mėsos juostelės supjaustykite jums norimais gabaliukais. Suberkite į įkaitintą keptuvę su alyvuogių aliejumi. Dėkite čibrelių šakelių, berkite juodųjų pipirų, druskos ir apkepinkite.
- Į dubenėlį pilkite sriubos, ant viršaus dėkite pjaustytą SACLA artišokų, pupelių, triušienos gabaliukų, žirnelių. Papuoškite pienių žiedais, čibreliais ir patiekite su GAIDELIS krekeriais su grietine ir svogūnais.

PATARIMAI

- Sriubą galite paskaninti ančiuviais.
- Gaivumo sriubai suteiktų tarkuota citrinos žievelė.
- Jei sriuba atrodo per tiršta, ją galite praskiesti sultiniu.
- Patiekimui galite rinktis ir iš kitų GAIDELIS krekerių su druska ar sūriu.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Laidą [#AlfoVila](#) žiūrėkite [čia](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

900 g	vidutinių šparagų (žaliųjų ir baltųjų)
100 g	poro
1	petražolės šaknies
6-8 šaukštų	BASSO alyvuogių aliejaus
1-2 šaukštų	sviesto
1	saliero lapkočio
2-3 skiltelių	česnako
1 stiklinės	TINGINIO PANTIS nealkoholinio obuolių sidro
50- 100 g	žiedinio kopūsto apatinių lapų
1 l	mėgstamo sultinio (daržovių, vištienos)
1 šaukšto	garstyčių
100 g	grietinė 13 % riebi
50 g	GERMANTO sūrio Tilsit
40 g	DŽIUGAS 18 mėn. brandinimo kietojo sūrio
100 g	LAPINO PUOTA šviežių triušienos mėsos juostelių
2-3	SACLA artišokų
2 šaukštų	šaldytų arba šviežių žirnelių
50 g	raudonųjų pupelių
keleto	čibrelių šakelių

Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
žiupsnelio	KOTANYI kardamono
žiupsnelio	KOTANYI kalendros
žiupsnelio	KOTANYI kmynų
žiupsnelio	druskos
keleto	pienų žiedų (papuošti)
	GAIDELIS krekerių su grietine ir svogūnais (patiekti)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/neatsivalgoma-trintu-sparagu-sriuba.htm?tpl=pdf&type=fox