

## Sriuba su triušiena ir žemės riešutais



### Gaminimas

1. Prikaituvyje įkaitinkite šaukštą sezamų aliejaus. Svogūnėlį, česnaką ir aitriąją papriką supjaustykite smulkiais kubeliais. Dalį paprikų palikite papuošimui.
2. Smulkintas daržoves kartu su imbieru kepkite sezamų aliejuje apie 2-3 min., kol suminkštės.
3. Sudėkite rudąjį cukrų, žuvies padažą, sojų padažą ir užvirinkite.
4. Supilkite kokosų pieną, vandenį, įdėkite NATUR COMPAGNIE daržovių sultinio kubelį ir ME2U riešutų kremo.
5. Pagardinkite kario prieskoniais, ciberžole ir žaliosios citrinos sultimis. Virkite apie 10 min.
6. Ryžių miltų makaronus užpilkite verdančiu vandeniu, tada nuplaukite šaltu vandeniu.
7. Keptuvėje įkaitinkite sezamų aliejų ir jame apkepkite juostelėmis pjaustytus šitakius. Juos išimkite ir toje pačioje keptuvėje kepkite LAPINO PUOTA šviežias triušienos mėsos juosteles, pagardintas druska ir pipirais.
8. Į lėkštę sudėkite ryžių miltų makaronus, užpilkite išvirusia sriuba ir sudėkite keptus grybus bei keptą triušieną.
9. Viską papuoškite baziliko lapeliais, smulkintais svogūnų laiškais ir aitriąja paprika.

*Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 šaukštų	sezamų aliejaus
1	svogūnėlio
2 skiltelių	česnako
1	raudonosios aitriosios paprikos
1 šaukšto	smulkinto imbiero
1 šaukštelio	rudąjo cukraus
1 šaukšto	žuvies padažo
2 šaukštų	sojų padažo
300 ml	kokosų pieno
300 ml	vandens
1	NATUR COMPAGNIE daržovių sultinio kubelio
2 šaukštų	ME2U riešutų kremo
1 šaukštelio	kario prieskonių
Žiupsnelio	ciberžolės
2 šaukštų	žaliosios citrinos sulčių
100 g	ryžių miltų makaronų
1 saujos	šitakių

200 g	LAPINO PUOTA šviežių triušienos mėsos juostelių
keleto	baziliko lapelių
1 šaukšto	smulkintų svogūnų laiškų
žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/sriuba-su-triusiena-ir-zemes-riesutais-.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/sriuba-su-triusiena-ir-zemes-riesutais-.htm?tpl=pdf&type=fox)