

Svogūnų sriuba



Gaminimas

1. Šonkauliukus nuplaukite, užpilkite šaltu vandeniu ir virkite kol užvirs. Nugraibykite putas, sudėkite ant sausos keptuvės pakepintas morką ir svogūną, saliero stiebą, pasūdykite ir virkite ant silpnos kaitros valandą laiko. Likus 10 minučių iki virimo pabaigos sudėkite lauro lapus, pipirus, petražoles ir čiobrelius.
2. Svogūnus supjaustykite žiedais ir kepinkite su aliejumi ir sviestu, kol pagels ir suminkštės. Kol svogūnai keps, užvirinkite sultinį. Kai svogūnai iškeps, įmaišykite į juos miltus. Pilkite po truputį į svogūnus sultinį ir maišykite. Supylę visą sultinį virkite 20 minučių.
3. Sutrinkite sriubą smulkintuvu.
4. Duonos riekėles supjaustykite lazdelėmis ir paskrudinkite skrudintuvėje arba ant sausos keptuvės. Paskrudintas lazdeles įtrinkite česnakui, apibarstykite kiekvieną sūriu ir palaikykite įkaitintoje orkaitėje kol atpirps sūris. Prieš patiekiant, papuoškite krapais. Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g.	Lapino puota švž. triušienos šonkauliukai
1 l.	Vanduo
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Saliero stiebas
Pagal skonį	Druska
5 žirnelių	Juodieji pipirai
2 vnt.	Lauro lapeliai
Keleto šakelių	Čiobreliai ir petražolės
	Sriubai:
1 kg.	Svogūnai
2 v.š.	Sviestas
2 v.š.	Miltai
Keletos	Mėgstamos duonos riekelės
1 skiltelės	Česnakas
1/2 stiklinės	Tarkuotas kietasis sūris
1 v.š.	Smulkinti krapai