

Tiršta pupelių sriuba



Gaminimas

1. Papeles užpilkite šaltu vandeniu ir mirkykite per naktį.
2. Išmirkytas papeles užpilkite 1,5 l vandeniu ir virkite apie valandą. Išvirus pupelėms vandenį nupilkite, papeles nuvarvinkite.
3. **Triušienos užpakalinius kumpelius** atskirkite nuo kaulo (*arba naudokite šviežią triušienos kumpelių mėsą, - ji jau be kaulo*) ir supjaustykite gabaliukais.
4. Daržoves nuvalykite, nuplaukite ir supjaustykite.
5. Į puodą, kuriame virsite sriubą, įpilkite aliejaus - įkaitinkite ir jame iš visų pusių apkepkite supjaustytą triušienos mėsą. Sudėkite daržoves ir dar truputį pakepinkite. Sudėkite smulkiai pjaustytas bulves.
6. Papeles ir sultinį su pomidorais, česnakais dėkite į tą patį puodą ir virkite apie 40 min.
7. Gardinkite druska, pipirais.
8. Pabarstykite kapotomis petražolėmis, gardinkite grietine ir tiekite su juoda duona.

Skanaus !!!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Ritos receptams!](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos triušienos kumpeliai
200 g	pupelių
2 vnt.	lapkotinio saliero stiebai
pundelis	petražolių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1,5 l	jautienos sultinio
250 g	konservuotų pomidorų be odelių
1 vnt.	morka
2 vnt.	bulvės
2 skiltelės	česnako
1 vnt.	svogūnas
žiupsnelis	druska ir pipirai