



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Triušienos ir makaronų sriuba su kreminiu sūriu



Gaminimas

- Triušienos gabalėlius supjaustykite nedideliais gabalėliais, apibarstykite druska ir pipirais.
- Gerai įtrinkite prieskoniais.
- Ant vidutinės ugnies gerai įkaitinkite keptuvę su alyvuogių aliejumi.
- Apkepinkite triušienos gabalėlius iš visų pusių (apie 6-8 minutes).
- Sumažinkite ugnį.
- Ten pat sudėkite tarkuotas morkas, smulkiai pjaustytą svogūną ir česnaką.
- Dar pakepinkite kelias minutes.
- Supilkite daržovių sultinį, grietinėlę ir sudėkite kreminį sūrį.
- Viską gerai išmaišykite.
- Leiskite pavirti.
- Suberkite šaldytus žirnelius.
- Taip virkite apie 15 minučių ant silpnos ugnies.
- Suberkite makaronus ir virkite pagal instrukcijas (NEPERVIRKITE!).
- Išjunkite ugnį ir leiskite sriubai pastovėti apie 20-30 minučių.
- Prieš patiekiant, dar kartą viską gerai išmaišykite, išpilstykite į lėkštes ir skanaukite.

Už receptą dėkojame Skrajojatis Olandas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	triušienos mėsos
150 g	makaronų
800 ml	daržovių sultinio
300-400 ml	riebios grietinėlės
150-200 g	kreminio sūrio
100 g	šaldytų žirnelių
2 didelės	morkos
1	svogūnas
1	česnako skiltelė
1 arb.š.	druskos
½ arb.š.	maltų pipirų
4 valgm.šaukštai	alyvuogių aliejaus