



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušienos sriuba su daržovėmis



Gaminimas

1. Užvirti pasūdytą vandenį ir sudėti gabaliukais pjaustytą mėsą. Pavirti apie 20min.
2. Smulkiai supjaustyti svogūną, morkas supjaustyti griežinėliais ir pakepinti su šiek tiek aliejaus.
3. Mėsai išvirus, nupilti vandenį.
4. Užvirti norimą kiekį vandens. Šiek tiek pasūdyti (jeigu kubelis kurį naudojate yra be druskos), įmesti sultinio kubelį, suberti prieskonius, krapus.
5. Į verdantį sultinį sudėti mėsą, keptas daržoves bei gabaliukais pjaustytą kalafiorą.
6. Viską pavirti ant silpnos ugnies apie 10min.
7. Sriubą siūlau skanauti su šviežia duona.

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	triušienos juosmeninės dalies filė
160 g	morkų
1 didelis	svogūnas
250 g	kalafioro
1	daržovių sultinio kubelis
	Krapai
	Druska
	“Chimi churi” prieskoniai
kepimui	aliejaus