

Triušienos sriuba su marinuotu imbieru



Gaminimas

1. Imame puodą, pilame vandens, dedame triušienos užpakalinius kumpelius, beriame druskos, keletą pipirų žirnelių ir lauro lapelių. Įmetame nuluptą svogūną ir česnako skilteles. Statome ant ugnies ir verdame apie 1 valandą.
2. Po valandos išimame triušienos kumpelius, nukošiame sultinį. Sultinį atgal pilame į puodą, sudedame nuo kauliukų nuimtą ir susmulkintą triušieną.
3. Dedame supjaustytą žiedinį kopūstą ir verdame apie 10min. Tada pilame grietinėlę, dedame žaliuosius žirnelius, marinuotą imbierą. Sriubą paverdame dar 5min. Išjungiamo.
4. Sudedame vermišelius, smulkintus krapus. Paragaujame, jeigu reikia įberame druskos ir pipirų. Paliekame pastovėti 10min.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt.	Lapino puota triušienos užpakalinių kumpelių
1	žiedinio kopūsto
100 g	žaliųjų žirnelių
50 g	vermišelių
50 g	marinuoto imbiero
200 ml	grietinėlės
1	svogūno
2-3 skiltelių	česnako
	Druskos, pipirų, lauro lapelių
ryšulėlis	Krapų