

## Vietnamietiška sriuba su „earl grey“ arbata



### Gaminimas

1. Puode su vandeniu (ant kaitros) ištirpinkite NATUR COMPAGNIE ekologišką vištienos sultinio kubelį. Susmulkinkite česnaką, kardamono ankštis sutraiškyskite, imbiarą supjaustykite smulkiais kvadratėliais, susmulkinkite aitriąją papriką.
2. Į puodą su paruoštu sultiniu suberkite kardamoną, imbiarą, anyžius ir gvazdikėlius. Pakaitinkite ant mažos ugnies 7–10 min.
3. Supjaustykite svogūnų laiškus, salierą, didesniais gabaliukais – grybus.
4. LAPINO PUOTOS šviežią triušienos mėsą troškinti, kepti supjaustykite pailgomis juostelėmis.
5. Į karštą keptuvę su alyvuogių aliejumi dėkite grybus ir juos apkepinkite iš visų pusių (neperkepkitė).
6. Išėmus grybus, įpilkite aliejaus, suberkite triušieną ir ją apskrudinkite. Tada suberkite aitriąją papriką, česnaką, viską išmaišykite ir kepinkite dar keletą min. Įberkite šiek tiek svogūnų laiškų, įpilkite sojų padažo ir nuimkite nuo kaitros.
7. Į sultinį suberkite cinamoną, pilkite žuvies padažą, ryžių actą ir viską išmaišykite.
8. Makaronus išbrinkinkite vandenyje 3 min. ir sudėkite į sultinį.
9. Į išvirusį sultinį suberkite špinatų lapus, supilkite GREENFIELD juodąją arbatą „Earl Grey Fantasy“.
10. Serviruojant į dubenėlį supilkite sultinį su makaronais, dėkite triušieną, sojų daigus, grybus, midijas, suberkite salierus ir papuoškite prieskoninėmis žolelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

800 ml	vandens
2 skiltelių	česnako
4	kardamono ankščių
1	nykščio dydžio imbiero gabaliuko
1	aitriosios paprikos
1	NATUR COMPAGNIE ekologiško vištienos sultinio kubelio
3	žvaigždinių anyžių
4-5	gvazdikėlių
2	svogūnų laiškų
1	vidutinio saliero
1	saujos Enoki grybų
250 g	g LAPINO PUOTOS šviežios triušienos mėsos troškinti, kepti
4-5 šaukštų	alyvuogių aliejaus
2-3 šaukštų	sojų padažo
1 šaukšteli	malto cinamono arba lazdelės
1 šaukšto	ryžių acto
1 šaukšto	žuvies padažo

200 g	ryžių makaronų
2 saujų	špinatų
150 ml	GREENFIELD juodosios arbatos Earl Grey Fantasy
1 saujos	sojų daigų
1 saujos	marinuotų midijų
mėgstamų	prieskoninių žolelių (mėtų, kalendrų, bazilikų)

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/vietnamietiska-sriuba-su-earl-grey-arbata.htm?tpl=pdf&type=fox](http://www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/vietnamietiska-sriuba-su-earl-grey-arbata.htm?tpl=pdf&type=fox)