



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Ypatingai skani burokėlių sriuba su triušiena



Gaminimas

Gerai nuplauname morką ir bulvę, smulkiai supjaustome ir sudedame į 0,5 l. vandens bei verdame. Į tą vandenuką vėliau įdedame svogūną, porą lauro lapelių. Tada ruošiame kukuliukus(galkutes). Į 80g, triušienos faršą įdedame vieną kiaušinuką, šaukštelį grietinės ir pabarstome šiek tiek džiovintais bei įdedame druskos, mažą, smulkiai supjaustytą česnako galvutę. Viską gerai išminkome ir formuojame kukuliukus....kuo mažesnius. Visus kukuliukus sudedame į verdantį vandenį, leidžiame pavirti. Tada išspaudžiame arbatinį šaukštelį citrinos sulčių ir įdedame sutarkuotus burokėlius. Dar paverdame viską kartu ir viskas. Striubytė paruošta.

Skanaus:)

Recepto autorė Sotera Š.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos smulkinta triušiena
1 vnt.	burokėlių
1 vnt.	morkos
1 vnt.	bulvės
šlakelio	cirtinos
žiupsnelis	druskos
1 vnt.	putpelių kiaušinuko
1 v.š.	grietinės arba grietinės
skiltelė	česnako
Pagal poreikį	džiūvesėlių
20 g	svogūno
poros	lauro lapelių