

Šviežių kopūstų sriuba su vištiena



Gaminimas

1. Visas daržoves susmulkinkite, ir sudėkite į puodą. Tuomet užpilkite vandeniu ir leiskite jam užvirti.
2. Smulkintą vištieną sumaišykite su norimais prieskoniais, žalumynais, česnaku ir formuokite šlapiomis rankomis mažus rutuliukus, kuriuos dėkite į puodą.
3. Viską virkite tol, kol išvirs mėsa ir bulvės.
4. Sriubą pagardinkite šviežiais pomidorais ar šaukštu pomidorų pastos. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta vištiena (galima naudoti smuklintą triušieną)
1/2 gūžės	Šviežias kopūstas
2 vnt.	Morkos
1 vnt.	Paprika
Pagal skonį	Vištienos sultinys
1 vnt.	Svogūnas
2 vnt.	Bulvės
Pagal poreikį	Žalumynai
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Druska