

Agurkų sriuba su antienos dešrelėmis



Gaminimas

Į verdantį sultinį suberkite išmirkytas perlines kruopas. Kai kruopos šiek tiek suminkštės, berkite kubeliais pjaustytas bulves.

Keptuvėje su šlakeliu aliejaus pakepinkite smulkintus svogūnus ir tarkuotas morkas. Suberkite kubeliais pjaustytą agurką ir pakepinkite kelias minutes. Kai daržovės suminkštės, o bulvės bus beveik išvirusios visą keptuvės turinį suverskite į puodą. Sudėkite pjaustytas **antienos lazdeles** ir pavirkite 10 min. Suberkite smulkintus žalumynus ir pagardinkite druska bei pipirais.

Išmaišykite. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
2 vnt.	bulvės
1 vnt.	morka
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	ilgavaisis agurkas
1 sauja	perlinių kruopų
1,5 l	sultinio arba vandens
pundelis	žalumynų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų