

## Keptų morkų sriuba su antiena ir cinamonu



### Gaminimas

1. Morkas, svogūnus ir topinambus supjaustykite griežinėliais. Česnakus sutraiškykite.
2. Prikaistuvyje įkaitinkite OBELIŲ rapsų ir moliūgų sėklų aliejų, sudėkite smulkintas daržoves.
3. Maišydami kepkite apie 4-5 min. ir sudėkite ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviestą.
4. Ištirpus sviestui, sudėkite prieskonius ir PERGALĖ juodąjį šokoladą. Gerai išmaišykite ir supilkite sultinį.
5. Užvirkite ir sumažinę kaitrą virkite apie 20 min., kol daržovės suminkštės.
6. Išvirus daržovėmis, supilkite ŽEMAITIJOS grietinėlę, užvirkite ir sutrinkite iki vientisos konsistencijos.
7. **KITCHEN ME antienos filė „Žolelių“ didkepsnį** dėkite į šaltą keptuvę, odele žemyn. Kepkite apie 3-4 min., kol odelė apskrus. Tuomet apverskite ir kepkite vėl 3-4 min. Išjungę kaitrą, antieną palikite keptuvėje dar keletui minučių.
8. Žaliąją citriną supjaustykite skiltelėmis ir apdeginkite sausoje keptuvėje iš visų pusių.
9. Sutrintą morkų sriubą pilkite į lėkštę, ant viršaus uždėkite griežinėliais pjaustytą antienos didkepsnį, keptą žaliąją citriną ir apibarstykite granatų sėklomis.

*Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą*



### INGREDIENTAI

3-4	didelių morkų
3 didelių	svogūnų
4-5 vidutinių	topinambų
4-5 skiltelių	česnako
2-3 šaukštų	OBELIŲ rapsų ir moliūgų sėklų aliejaus
100 g	ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto
Žiupsnelio	maltų kalendrų
Žiupsnelio	malto kumino
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
1 žiupsnelio	malto cinamono
30 g	PERGALĖ juodojo šokolado
2-3 stiklinių	vištienos sultinio
200 g	ŽEMAITIJOS grietinėlės
350 g	KITCHEN ME antienos filė „Žolelių“ didkepsnio
1	vidutinės žaliosios citrinos

