

Moliūgų sriuba su antienos lazdelėmis



Gaminimas

Svogūną smulkiai supjaustome. Morką ir moliūgą sutarkuojame. Sviestą ištirpiname ir jame pakepiname svogūną su morka. Daržovėms šiek tiek suminkštėjus sudedame moliūgą. Pakaitiname. Bulves supjaustome mažais kubeliais. Dedame į puodą, suverčiame apkepintas daržoves, pilame sultinį, beriame prieskonius. Paverdame apie 20 min. sriubą sutriname rankiniu trintuvu. Dedame griežinėliais pjaustytas **k. r. antienos lazdeles**, pilame grietinėlę.

Už receptą dėkojame Kviečiū į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos lazdelės
300 g	moliūgo
2 vnt.	bulvės
1 vnt.	svogūnas
1 vnt.	morka
2 v.š.	sviesto
žiupsnelis	pipirų
žiupsnelis	druskos
200 ml	grietinėlės
1,5 l	daržovių sultinio