

## Pupelių, pomidorų ir keptų paprikų sriuba



### Gaminimas

1. Morkas supjaustykite griežinėliais, salierus – panašaus dydžio gabaliukais.
2. Bulves pjaustykite didesniais kubeliais, susmulkinkite svogūną ir česnaką.
3. Supjaustykite SPILVA keptas paprikas.
4. Įpjaukite **KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais** odelę ir apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių.
5. Iškepusią antieną pagardinkite KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais.
6. Baikite kepti įkaitintoje 180 °C orkaitėje apie 12–15 min. (priklauso nuo to, kokio kepimo mėsą mėgstate).
7. Į keptuvę dėkite ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto, suberkite pjaustytas daržoves. Įdėkite rozmarino šakeles, pagardinkite KOTANYI ketverių pipirų mišiniu. Kepinkite.
8. Sudėkite pjaustytas paprikas, konservuotas pupeles. Maišydami kaitinkite.
9. Į puodą supilkite SUKČIUS natūralų kalakutienos sultinį, suberkite kepintas daržoves, sudėkite konservuotus pomidorus, DANSUKKER ekologišką cukrų „Panevėžio Plus“, RAMBYNO lydytą sūrėlį su žolelėmis. Virkite.
10. Keptą antieną pagardinkite KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais.
11. Į lėkštę pilkite sriubos ir dėliokite keptos mėsos gabaliukus.
12. Papuoškite salierų lapeliais, pagardinkite pipirais ir smulkintais DŽIUGAS traškiais sūrio rutuliukais.

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

### INGREDIENTAI

3	morkų
2	saliero lapkočių
1 vidutinės	bulvės
1/2	svogūno
2–3 skiltelių	česnako
keletos	SPILVA keptų paprikų aliejuje
170 g	KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
20 g	ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto
2	rozmarino šakelių
žiupsnelio	KOTANYI ketverių pipirų mišinio
400 g	konservuotų pupelių
750 ml	SUKČIUS natūralaus kalakutienos sultinio
400 g	konservuotų pomidorų
	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plus
1–2 šaukštų	RAMBYNO lydyto sūrelio su žolelėmis

