

Pomidorinė sriuba su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite mėlyną svogūną, suberkite jį į įkaitintą alyvuogių aliejų ir pakepkite, kol šis suminkštės. Į svogūnus suberkite smulkiai supjaustytus česnakus. Viską lengvai pakepkite.
2. Triušienos dešreles išimkite iš pakuotės ir supjaustykite griežinėliais. Supjaustytas dešreles suberkite į svogūnų ir česnakų masę. Taip pat į bendrą masę berkite smulkiai supjaustytus saliero stiebus ir viską ant silpnos ugnies pakaitinkite.
3. Kol viskas šyla, nedideliais kubeliais supjaustykite kriaušes ir berkite į bendrą masę. Kriaušes pakaitinkite dar apie 5 minutes, kol jos suminkštėja.
4. Kai viskas jau paruošta, pilkite vištienos sultinį, konservuotus pjaustytus pomidorus ir pomidorų pastą. Pagardiname druska bei pipirais ir viską pavirkite dar apie 5 minutes. Skanaus!



Dėkojame "Skonio lenktynės" už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 250 g. | KITCHEN me švž. triušienos dešrelės |
| 4 skiltelės | Česnakas |
| 1 vnt. | Mėlynasis svogūnas |
| 4 vnt. | Saliero stiebai |
| 2 vnt. | Kriaušės (saldžios) |
| 1 stiklinė | Vištienos sultinys |
| 1 stiklinė | Konservuoti pjaustyti pomidorai |
| 1-2 a.š. | Pomidorų pasta |
| Pagal skonį | Druska |
| Pagal skonį | Juodieji maltieji pipirai |