

Šviežių kopūstų sriuba su frikadelėmis visai šeimai – ir vos iš 5 ingredientų



Gaminimas

1. Smulkiai supjaustykite svogūną, pakepkite aliejuje ir suberkite į puodą.
2. Suformuokite mažas frikadeles iš KITCHEN ME šviežios triušienos dešrelių ir pakepkite jas su šlakeliu aliejaus. Suberkite į puodą.
3. Į keptuvę sudėkite smulkiai supjaustytą morką ir plonai supjaustytą kopūstą. Apkepkite ir suberkite viską į puodą.
4. Įpilkite 3 stiklines vandens į puodą (galite pilti ir sultinį), užvirinkite ir virkite apie 9–10 min. Galiausiai sudėkite pjaustytus pomidoriukus.
5. Pasūdykite, pagardinkite mėgstamais prieskoniais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
1	svogūno
1 vid.	dydžio morkos
200 g	KIETAVIŠKIŲ vyšninių pomidoriukų
400 g	šviežio kopūsto
Žiupsnelio	druskos
kepti	Alyvuogių aliejaus