Čouderis – tiršta žuvienė

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 l skaidraus žuvies sultinio
- 500 g žuvies file – tinka menkė, lašiša, šaldytas žuvies ir jūrų gėrybių rinkinys
- 2 vnt. bulvių
- 2 vnt. porų
- 2-3 skiltelės česnako
- 1 vnt. morka
- 200 g grietinėlės
- sviesto kepimui
- juodųjų pipirų, druskos
- krapų

Gaminimo eiga

1. Pasiruoškite ingredientus, susipjaustykite porus žiedais, morkas ir bulves kubeliais. Bulves pjaustykite smulkiau nei įprastai sriubai – greičiau išvirs.

2. Puode, kuriame virsite, išlydykite sviestą ir apkepkite daržoves: porus ir morkas, pabaigoje suberkite česnaką.

3. Supilkite sultinį

4. Sudėkite bulves. Virkite kol bulvės suminkštės.

5. Į sriubą dėkite žuvį, virkite 3-5 minutes priklausomai nuo gabalėlių dydžio. Žuvies nepervirkite, nes taps sausa ir sprangi.

6. Paragaukite ar netrūksta druskos, pasūdykite jei reikia.

7. Baigiant virti užbalinkite sriubą grietinėle. Pagardinkite šviežiai maltais pipirais ir krapais.

Pastabos

Airijoje čouderis patiekiamas labai karštas, tai ko reikia atėjus sušilti iš žvarbaus vėjuoto oro, o šalia - balta duona su storu sluoksniu sviesto. Po tokio dubenėlio ne tik sušyli, bet ir jautiesi sočiai pavalgęs.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt