Pikantiška pupelių sriuba

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Alyvuogių aliejus kepimui
- 1 didelis svogūnas, supjaustytas
- 2 didelės morkos, supjaustytos kubeliais
- 2 saliero stiebai, supjaustyti riekelėmis
- 1 didelis šaukštas pomidorų pastos
- 1 šaukštelis čili pipiriukų
- 2 x 400 g skardinės cannellini baltų pupelių, skystis nupiltas, pupelės perplautos po šaltu bėgančiu vandeniu
- 1 litras karšto sultinio (tinka vištienos, ar daržovių) kaip pasigaminti naminį skaitykite čia.
- Petražolių lapelių
- Šviežiai malti pipirai, druska

Gaminimo eiga

Pastabos

Pirminiame įraše išsami gaminimo eiga nepateikta. Kortelėje perkelta tik įraše esanti informacija.

Šitą pikantišką pupelių sriubą taip pat galima patiekti kaip tirštą - trintą, jei tokias mėgstate labiau, tiesiog sublendinkite prieš patiekdami.

Jei mėgstate avinžirnius, pakeiskite vieną pupelių skardinę į avinžirnių - ir štai naujas sriubos skonis.

Sriubą galite gardinti kietu sūriu - puikiai tiks parmezano drožlės.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt