

TRINTA MOLIŪGŲ SRIUBA SU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

500 g	moliūgo
1	bulvė
100 ml	grietinėlės
2 skiltelės	česnako
pagal skonį	druskos
pagal skonį	pipirų
4 valgomieji šaukštai	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
4 valgomieji šaukštai	moliūgų, saulėgrąžų, sezamo
	sėklų mišinio
2 riekės	sumuštinių duonos
1 valgomasis šaukštas	alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

Į didesnę puodą sudėkite supjaustytą moliūgą, bulvę, užpilkite vandeniu tiek, kad daržovės būtų apsemtos. Paskaninkite viską pipirais, druska ir virkite apie 20 minučių, kol daržovės suminkštės. Kol puode virs sriuba, pasiruoškite skrebučius. Duonos kraštus nupjaukite, tuomet riekes supjaustykite nedideliais gabaliukais ir apkepkite alyvuogių aliejuje. Išvirusią sriubą sutrinkite elektrine trintuve, įpilkite grietinėlę, sudėkite trintą česnaką ir užvirkite. Išpilstykite sriubą į lėkštes, pabarstykite sėklomis, sūriu, įmeskite po kelis skrebučius.