

Orijus Gasanovas:

Graikiška šalta sriuba

su aromatingomis
bulvėmis



Ingredientai:

Sriubai:

- 1,5 arba 2 pakeliai DVARO kefyro
- 4 mažų arba 1 ilgo agurko
- 1 ryšulėlis svogūnų laiškų
- 10 ridikėlių
- 1 sauja mėtų,
- 1 sauja kalendrų,
- 1 sauja bazilikų,
- 1 sauja krapų

Garnyrai:

- Bulvės (norimas kiekis)
- 1 sauja rozmarinų
- Žiupsnelis druskos

GAMYBA:

Pirmiausia – per burokinę tarką sutarkuokite nuluptą agurką ir ridikėlius, tada susmulkinkite visus žalumynus, geriausia – juos sukapti.

Viską užpilkite kefyru ir išmaišykite, leiskite pastovėti. Jeigu norite – dar galima įdėti kelis šaukštus grietinės, bet nebūtina.

Bulves pabarstykite su druska bei rozmariniais ir kepkite orkaitėje. Prieš baigiant kepti jas šiek tiek patraiškykite su šakute ir pridėkite pasūdyto sviesto, tuomet dar apkepkite. Iškepus bulvėms – receptas paruoštas.