

## Tiršta pievagrybių sriuba



### 4 asmenims:

- 250 g pievagrybių
- 1 mažas svogūnas
- 40 g sviesto
- 1 valg. šaukštas miltų
- 1 litras sultinio
- 100 g grietinėlės
- Petražolių

### Gaminimas:

Šviežius pievagrybius nuplaukite ir supjaustykite į keturias dalis. Smulkiai supjaustytą svogūną ir pievagrybius apkepinkite svieste maždaug 5 min. Kelis apkepintus pievagrybius atidėkite puošimui. Likusius pievagrybius pabarstykite miltais, įpilkite sultinį ir virkite 15 minučių.

Bamix<sup>®</sup> universaliu kryžminiu peiliuku puode viską gerai pertrinkite.

Įpilkite grietinėlę, papuoškite atidėtais apkepintais pievagrybiais, pabarstykite prieskoniais ir bamix<sup>®</sup> sausų produktų malūnėlyje susmulkintomis šviežiomis petražolėmis.

### Rekomenduojame naudoti Bamix<sup>®</sup> priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
<a href="#">Bamix<sup>®</sup> sausų produktų malūnėlis</a>	<a href="#">440.010</a>
<a href="#">Bamix<sup>®</sup> universalus kryžminis peiliukas</a>	<a href="#">794.001</a>