

Tiršta morkų sriuba



4 asmenims:

- 400 g morkų
- 1 valg. šaukštas sviesto
- ½ valg. šaukšto kario
- 700 ml sultinio
- 100 ml grietinės
- 1 žiupsnelis druskos, pipirų
- 1–2 valg. šaukšt. „Grand Marnier“ likerio

Gaminimas:

Susmulkintas morkas apkepkite svieste, pabarstykite kariu, įberkite druskos ir supilkite sultinį. Pavirkite 20 minučių.

Bamix[®] universaliu kryžminiu peiliuku viską sutrinkite tiesiogiai puode.

Supilkite likerį, grietinėlę, įberkite pipirų ir naudojant bamix[®] plakimo antgalį (plaktuvą) viską išplakite iki putų.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001
Bamix[®] plakimo antgalis (plaktuvas)	794.003