PUPIŅU GULAŠS NO HUGO





Fantastiska pupiņu recepte, ko nav sarežģīti pagatavot, ja laicīgi atceras iemērkt pupiņas. Un, kā jebkurš sautējums, vēl fantastiskāks nākamajā dienā.

Pagatavošanai jums būs nepieciešams: (6 porcijas)

3 dažādu veidu sausās pupiņas - lielās tumšās, lielās baltās un mazās baltās
(protams, te var variēt pēc iespējām un gaumes)
1 kg cūkgaļas pleca
1 pikanta žāvēta desa
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika, majorāns, lauru lapa
1 sīpols
Nedaudz eļļas

Process:
Gulaša pagatavošana būtībā ir vienkārša. Jums būs nepieciešami 2 katli. Vienā jūs gatavosiet pupiņas, otrā - klasisko cūkgaļas sautējumu. Beigās tie tiks apvienoti, mazliet pasautēti un fantastika būs klāt!!!
Un tagad soli pa solim:
Iepriekš izmērcējiet katru pupiņu veidu atsevišķi lielākā ūdens daudzumā.
Pupiņām nolejiet mērcējamo ūdeni, beriet katlā, pārlejiet svaigu ūdeni, pievienojiet sāli un sāciet vārīt. Vāriet pakāpeniski, vispirms lielākās, tad pievienojiet mazākās, lai tās neizjuktu. Vienlaicīgi kopā vāram arī žāvēto desu gabalā, ko sasmalcināsiet beigās.
Kamēr vārās pupiņas, pagatavojiet sautējumu otrajā katlā. Vispirms karstā eļļā apcepiet sīpolu. Pievienojiet kubiņos sagrieztu cūkgaļu. Bagātiniet ar sāli, pipariem, papriku. Cepiet uz lielas uguns, nepievienojot ūdeni. Gaļa izdalīs šķidrumu, kurā to sautēsiet apmēram 30 minūtes, līdz tā būs gatava. Pievienojiet lauru lapu un nedaudz gulaša pastas vai tomātu biezeņa. Ja nepieciešams, pievienojiet ūdeni, bet patiešām tikai minimāli.
Kad pupiņas ir mīkstas un sautējums gatavs, apvienojiet tos vienā katlā. Uzmanīgi ar ūdeni no pupiņām – pievienojiet tik, lai būtu jums vēlamā gulaša konsistence!!! Pievienojiet majorānu un, ja nepieciešams, sāli, piparus, papriku. Kādu laiciņu visu pasautējiet lai garšas sadraudzējas.
GATAVS!

Pasniedziet ar krietnu karoti skāba krējuma.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo