PUPIŅU SAUTĒJUMS NO HUGO





Pusdienas 10 minūtēs un bez lielas piepūles?
Tas ir reāli!!

Jums būs nepieciešams: (4 personām)
Konservētas baltās pupiņas (2 burciņas)

150 ml piena
1 ēdamkarote kartupeļu cietes vai miltu
Nedaudz sāls
2 ēdamkarotes etiķa
1 tējkarote cukura

Process:
Lieciet pupiņas katlā, pievienojiet pienu, kurā iejaukta ciete vai milti. Ja vēlaties mērci „garāku", tad pienu var ņemt vairāk. (Piena vietā varat izmantot arī saldo krējumu.)
Uzvāriet un vienlaicīgi maisiet, līdz mērce kļūst tumīga. Ja tā ir paplāna, pievienojiet atšķaidītu cieti vai, gluži pretēji, ja tā ir bieza, pievienojiet pienu. Bagātiniet ar sāli, etiķi un cukuru. Pupiņas nav nepieciešams ilgi gatavot, jo tās jau ir praktiski gatavas.
GATAVS!

Pasniegt var ar ceptu olu paprikas rimbulītī, vēršaci, vārītiem cīsiņiem, kotletītēm, frikadelēm.....

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo