FRANKFURTES ZUPIŅA NO HUGO





Ātra, vienkārša, garda zupiņa! Tāda - "mņam" !

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
Frankfurtes cīsiņi
1 mazāks sīpols
2 vidēja lieluma kartupeļi

Eļļa vai tauciņi
Buljons vai kubiciņš sausā buljona
Maltie sarkanā paprika, maltie melnie pipari, majorāns
1 ēdamkarote vienkāršo miltu

Process:
Katliņā, nelielā eļļas vai tauku daudzumā, apcepiet smalki sasmalcinātu sīpolu. Pievienojiet ripiņās sašķēlētus cīsiņus, apcepiet kopā ar sīpolu. Tad pievienojiet nedaudz maltu sarkano papriku un ēdamkaroti miltu. Ātri apcepiet, nepārtraukti maisot, pievieno buljonu vai ūdeni un kubiciņu sausā buljona.
Pievienojiet majorānu, smalki sagrieztus kartupeļus un vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti. Pēc vajadzības bagātiniet ar sāli. Pašās beigās es zupiņai vēl pievienoju dažus pilienus Magi.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo