ZAĻO ZIRNĪŠU BIEZENIS NO HUGO

Atradu kaltētus zaļos zirnīšus! Tapa biezenis ar cepeškrāsnī ceptām frikadelēm.
Ja neatrodat kaltētus zaļos zirnīšus, tad pavisam mierīgi varat izmantot kaltētus šķeltos dzeltanos.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)
Zirņu biezenim:
500 gr kaltēti zaļie zirnīši
Buljons vai pāris sausā buljona kubiciņi
Sāls, malti melnie pipari, 1 lauru lapa
3 lielāki kartupeļi
Frikadelēm:
1/2 kg maltas gaļas
Sāls, malti melnie pipari
150 gr siera (Eidam tipa)
Pētersīļi
Nedaudz sviesta, nedaudz eļļas

Pieeja:
Beriet zirņus katlā. Pārlejiet buljonu tik daudz lai tie nosegtu zirņus pāris centimetrus. Pievieno sāli, piparus un lauru lapu. Vāriet apmēram 30 minūtes līdz zirņi ir gandrīz gatavi. Pievienojiet smalki sagrieztus kartupeļus. Vāriet vēl 15 – 20 min. Vajadzības gadījumā papildiniet ar buljonu vai ūdeni, raugoties lai tas nav par daudz vai maz. Kad kartupeli un zirņi mīksti, visu samiksējiet ar iegremdējamo blenderi.
Zirņu gatavošanās laikā, sagatavojiet frikadeles. Gaļu sajauciet ar rīvētu sieru, pievienojiet sāli, piparus un pētersīļus. Ar mitrām rokām veidojiet frikadeles . Kārtojiet ar sviestu ieziestā pannā, pārziediet ar nedaudz eļļas un cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 15-20 minūtes.
GATAVS!!

Biezeni var pasniegt arī ar kotletēm, sačurkstinātu cauraudzīti, desiņām.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo