



ZALŮ ZIRNĚŠU ZUPIŇA NO HUGO





Viena no manām mīļajām, ātrajām un gardajām!!!



Zirnīšus varat izmantot pašaudzētos tieši no dārza vai arī konservētos.

Jums būs nepieciešams:

Zaļie zirnīši

Nedaudz eļļas

1 ēdamkarote vienkāršo miltu

Sāls

Nedaudz sarkanās maltās paprikas

Pētersīļi

Klīmpām:

1 ola, sāls

Nedaudz rupju miltu

Nedaudz ūdens

Procedūra:

Katlā sakarsē nedaudz eļļas, pievieno ēdamkaroti vienkāršo miltu un ātri apcep. Pievienojiet malto sarkano papriku, samaisiet un pielejiet ūdeni. Pievienojiet zaļos zirnīšus, sāli un vāriet 5-10 minūtes, ne vairāk, lai zirnīši neizjuktu.

Bļodā sajauciet mīklu klīmpām no olas, nedaudz rupjiem miltiem, sāls un nedaudz ūdens. Labi samaisiet. Mīklai jābūt nedaudz stingrai, ne lejošai. Ar karote – karote principu, veidojiet nelielas klīmpiņas uzreiz zupiņā.

Pavāriet kādu laiku. Kad klīmpiņas ir uzpeldējušas virspusē, tās ir gatavas. Ja nepieciešams, bagātiniet ar sāli un pāris pilieniem Magi.

GATAVS!

Pasniedzot pārkaisiet pētersīļus.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo