ZAĻO ZIRNĪŠU ZUPIŅA 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

Klimpām:
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 klimpām no olas, nedaudz rupjiem miltiem, sāls un nedaudz ūdens. Labi samaisiet. Mīklai jābūt nedaudz stingrai, ne lejošai. Ar karote – karote principu, veidojiet nelielas klimpiņas uzreiz zupiņā.
Pavāriet kādu laiku. Kad klimpiņas 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