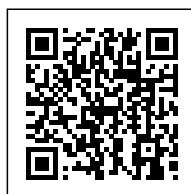




BURKĀNU ZUPIŅA NO HUGO





Ātri, veselīgi, mīļam!

Jums būs nepieciešams:
Svaigi burkāni



Nedaudz sviesta (vai eļļas)
Rupjie kviešu milti
Sāls (vai kāds no garšvielu maisījumiem)
1 ola

Procedūra:

Apcepiet sarīvētus (uz smalkās garenrīves) burkānus sviestā katliņā kur taps zupiņa.

IDEJAI: varat pievienot arī sagrieztus puravus un/vai rīvētu selerijas sakni!

Pārlejiet ūdeni, bagātiniet ar sāli (vai garšvielu maisījumu).

No olas, sāls, miltiem un nedaudz ūdens iejauciet pabiezu mīklu.

Kad zupiņa vārās, pakāpeniski tajā metiet klimpiņas, veidojot tās ar karote – karote metodi..

Pavāriet vēl kādas 5 minūtes.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo