FRANČU ZUPIŅA NO HUGO





Ja jums patīk zupas, šī tagad būs viens no jūsu TOP. Tas ir ātri, lēti un lieliski!

Jums būs nepieciešams:

2 buljona kubiņi (dārzeņu vai gaļas). Kā alternatīvu varat izmantot pašgatavotu buljonu, kas palicis pāri no lielākām viesībām un bijis sasaldēts visādiem gadījumiem.
2-3 kartupeļi
Melnie piparu graudiņi (pēc gaumes)
Smaržīgie pipari (ne vairāk kā 4 gab.)
2 lauru lapas
1 liels sīpols
2 ķiploku daiviņas
Siers rīvēšanai (Gouda vai Edam, vai Holandes)
Grauzdēti maizes kubiciņi
Augu eļļa
Malti sarkanie pipari

Procedūra:
Nomizojiet un sagrieziet kartupeļus mazos kubiņos, pārlejam ar apm. 2.5 – 3 l ūdens. Pievienojiet lauru lapas, buljonu, melnos piparus, svaigus piparus un vāriet.
Pannā ar eļļu apcep sasmalcinātu sīpolu līdz zeltītai nokrāsai. Kad tie ir gandrīz pabeigti, pievienojiet sagrieztu ķiploku (esiet piesardzīgi, lai to nepiededzinātu, tā rūgtā garša sabojās jūsu zupu). Un visbeidzot pievienojiet sarkanos maltos piparus.
Tikmēr kartupeļi jau noteikti ir sasnieguši gatavību. Kartupeļiem pievienojiet apcepto sīpolu ar ķiplokiem un eļļu un īsu brīdi visu uzvāriet. Ja nepieciešams, pievienojiet sāli.
GATAVS !!!
Palutiniet sevi, bagātīgi pārkaisot zupiņu ar rīvētu sieru un, ja vēlaties, ar grauzdētas maizes gabaliņiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo