



ĶIRBJA ZUPIŅA NO HUGO







Ātri pagatavojama, lieliski garšo, balzāms jūsu vēderam!

Nepieciešams:

Ķirbis, apmēram 400 gr

1-2 kartupeļi

Sāls, melnie maltie pipari

Balzamiko (labāk krēmveida)

Nedaudz salda krējuma vai putukrējuma

Procedūra:

Nomizotus kartupeļus un ķirbi sagriež vienādās daļās. Liekam vārīt 1,5 līdz 2 litros ūdens (jūs, protams, varat izmantot vairāk ķirbju, kartupeļu un ūdens. No šiem daudzumiem jāsanāk 4 godīgām porcijām). Pievienojiet sāli, maltos melnos piparus un vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti. Tad visu sajauc ar rokas blenderi.

GATAVS!!!

Pirms pasniegšanas izrotājiet zupu ar balzamiko un saldo krējumu vai putukrējumu.

Ja jums nepatīk ķirbji, tad jūs tos iemīlēsit pēc šīs zupiņas.

Ir tikai "mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

