



PAVASARĪGA ZUPIŅA AR GRIĶIEM NO HUGO





Mana iecienītākā dārzeņu zupa, kas tiek pagatavota ļoti ātri, visiem labi garšo un ir veselīga. Ceru, jums arī patiks!



Jums būs nepieciešams:

Burkāni
Puravi
Ziedkāposti
Selerijas
Kartupeļi
Nedaudz eļļas
Sāls
Smaržīgie pipari (ne vairāk kā 2 gab.)
Kurkuma
Malti melnie pipari
Sviesta gabaliņš
Griķi

Process:

Sagrieziet visus dārzeņus gabaliņos un apcepiet katlā karstā eļļā (vai sviestā). Pievienojiet sagrieztus kartupeļus, pielejiet ūdeni, bagātiniet ar sāli, pipariem un nedaudz kurkuma (ja jums nav kurkuma, nekrītiēt panikā – zupiņa izdosies arī bez tās). Pievienojiet sauju griķu un vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti.

GATAVS!

Vienkārši papildiniet sāli, ja nepieciešams, iemaisiet sviesta pikucīti, ja ir vēlme, un varat pasniegt.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo