PIKANTĀ BIEŠU ZUPA NO HUGO





Pikanta, garda biešu biezzupa Indijas gaumē. Pie tam pikantumu jūs varat regulēt pēc savas gaumes.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

500 grami biešu (izmantoju jau vārītas, no veikala)
2 lielāki kartupeļi
Nedaudz eļļas
1 sīpols
Čili pipariņš
Maltas ķimenes
Sāls, malti melnie pipari
Daži pilieni etiķa
Koriandra sēklas, apmēram1 tējk
1/2 tase skāba krējuma vai jogurta

Sagatavošana:
Smalki sagrieztu sīpolu apcepiet eļļā. Pievienojiet gabaliņos sagrieztas bietes un kartupeļus. Pievienojiet visas garšvielas un ūdeni. Čili pipariņu var nepievienot, ja nemīlat pikantu. Var aizstāt ar svaigu ingveru.
Vāriet visu, līdz kartupeļi ir mīksti. Bietes vāriet vienlaicīgi ar kartupeļiem, bet ja izmantojiet svaigas, tad tās jāsāk vārīt iepriekš un kartupeļi jāpievieno pēcāk.
Kad dārzeņi gatavi, samiksējiet zupu ar iegremdējamo blenderi līdz viendabīgai konsistencei.
GATAVS!!

Pasniedzot, pievienojiet skābo krējumu vai jogurtu. Pēc patikas, varat pārkaisīt grauzdiņus.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo