BULJONA ZUPA NO HUGO





Labs, aromātisks, spēcīgs buljons kalpos par pamatu jebkurai zupai. Man patīk kombinēt - vistu ar liellopu vai vistu ar cūkgaļu. Var ar visas trīs kopā.

Šodien pagatavošu vistas - cūkgaļas buljonu.

Jums būs nepieciešams:
Apmēram 1/2 kg vistas gaļas (es izmantoju muguriņas, kaklus)
Apmēram 1/2 kg cūkgaļas. (Es labprātāk lietoju kaulus ar gaļu, kas paliek pēc karbonādes atkaulošanas)
1 sīpols
3 burkāni
2 pētersīļi - saknes
Selerijas saknes gabals
Puravi
1 vesela zaļā paprika
Ziedkāposta gabals
Dažas Briseles kāpostu galviņas
Selerijas un pētersīļi - zaļumi
Sāls, veseli melnie pipari, smaržīgie pipari (ne vairāk kā 4 gab.)
Malti melnie pipari
2 kartupeļi

Process:
Visu gaļu lieciet lielā katlā un pārlejiet tam ūdeni.
Pievienojiet visas garšvielas, sāli un visus dārzeņus, izņemot kartupeļus. Es lieku, pēc iespējas, nesagrieztus, veselus dārzeņus, sadalu tos pēc vārīšanas.
Strauji uzvāriet, tad samaziniet temperatūru līdz minimumam un vāriet ļoti lēni vismaz 1,5 stundas. Regulāri nosmeliet putas, kas vārīšanās laikā uzpeld virspusē. Lai buljons būtu dzidrs!
Pēc apmēram pusstundas vārīšanas no buljona izņemiet sīpolus, papriku, puravus un briseles kāpostus (šos vārot ilgāk, buljons var zaudēt dzidrumu). Pārējie dārzeņi var palikt līdz vārīšanas beigām.
Pēc stundas vārīšanas pievienojiet 2 notīrītus veselus kartupeļus. Tiem gatavību vajadzētu sasniegt pēc, apmēram, 1/2 stundas.
Ik pa brīdim nogaršojiet, vajadzības gadījumā bagātiniet ar sāli. Varat aromatizēt vēl ar kādu garšvielu maisījumu, ja ir vēlme.
GATAVS!

Pusotra stunda bija tā vērta, buljons ir gatavs Tālāk sagriežu gabaliņos dārzeņus, gaļu, lieku šķīvjos, pārleju buljonu un sanāk jauka zupiņa. Papildus, reizēm, atsevišķi novāru nūdelītes vai

pagatavoju “rīvmaizi” (ātrā mīkla, ko sarīvē uz rīves un vāra kā klimpas, recepti pievienošu atsevišķi)

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo