



FRIKADEĻU ZUPIŅA NO HUGO







Gaļas zupu ņem cienītājiem - absolūta klasika un delikatese!

Jums būs nepieciešams:

2 buljona kubi vai gatavs buljons

3 kartupeļi

1 burkāns

1 puravs

Nedaudz eļļas

Sāls, malti melnie pipari

Sīpols (puse)

Frikadelēm jums būs nepieciešams:

300 gramu maltas liellopa gaļas

Sīpols (ceturtdaļa)

1 ola

Sāls, malti melnie pipari

Procedūra:

Kartupeļus un burkānus sagriežiet, pievienojiet sāli, melnos maltos piparus un pārlejiet ar buljonu vai ūdeni ar diviem buljona kubiņiem.

Eļļā pannā apcep sasmalcinātu puravu, pusi sasmalcināta sīpola un visu pievieno zupiņai (ja nav slinkums, apcepu arī burkānus - būs tikai aromātiskāka)

Sajauciet gaļu, olu, sāli, piparus un smalki sagrieztu sīpolu. Formējiet mazas bumbiņas, kuras pievienojiet zupai, kad kartupeļi vēl nav pilnībā gatavi. Zupu pēc vajadzības var aromatizēt ar kādu no garšvielu maisījumiem.

GATAVS!!!

Pasniedz ar maizi, vislabāk ar mūsu pašu pašcepto.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

