



PUPIŅU ZUPA NO HUGO





Gatava 30 minūtēs! Pie tam, jūs varat regulēt biežumu pēc savas gaumes – es vēlējos biezāku! Lai pusdienas būtu ātrāk, izmantoju jau gatavas, konservētas baltās pupiņas.



Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

1 sīpols

2 burkāni

Desa žāvēta vai kūpināta

100 gr kūpināta cauraudzīša vai bekona

3 vidēja lieluma kartupeļi

800 gramu konservētu pupiņu

Nedaudz eļļas

Skābs krējums, apmēram 200 gr

Sāls, malti melnie pipari, nedaudz majorāna

Čili pipariņš vai pulveris

Buljons (vai sausais buljons)

Pieeja:

Katlā apcepjiet smalki sagrieztu sīpolu līdz tie zeltaini brūni. Pievienojiet sasmalcinātu cauraudzīti, sasmalcinātus burkānus un kartupeļus, ripiņās sagrieztu desu. Visu vēl nedaudz apcepjiet un pārlejiet ar buljonu vai ūdeni tā lai pārklātu visu apmēram centimetra biezumā.

Bagātiniet ar sāli, pipariem, majorānu un, ja vēlaties, ar čili. Vāriet uz nelielas uguns apmēram 15 minūtes. Kad kartupeļi ir gandrīz gatavi, pievienojiet pupiņas un vāriet vēl dažas minūtes, līdz kartupeļi ir mīksti. Ja kartupeļi mazliet pārvārīsies, tad tā nebūs liela bēda, bet patīkami iebiezinās zupu. Visbeidzot pievienojiet skābo krējumu un nedaudz pakarsējiet.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo