SĒŅU ZUPA AR KLIMPĀM NO HUGO

Unikāla, garda rudens zupiņa ar pašu sarūpētām sēnēm. Bet tikpat laba arī ne sezonā no saldētām. Izvēlos miksētās, tādas kur ir arī mazās, kas nav sagrieztas.
Lai zupa būtu sātīgāka, pievienoju tai pašgatavotas klimpiņas.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)
500 grami svaigu vai saldētu sēņu
2 lieli kartupeļi
2 burkāni
1 pētersīļi
Selerijas saknes gabaliņš
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika, smaržīgie pipari
Selerijas un pētersīļi
Bagātināšanai: nedaudz eļļas, ēdamkarote miltu, nedaudz sarkanā maltā paprika
Klimpiņām: 1 ola, nedaudz miltu, sāls, nedaudz ūdens

Process:
Katlā lieciet sēnes, smalki sagrieztus dārzeņus un kartupeļus. Pievienojiet nedaudz sāls, piparus, smaržīgos piparus, pārlejiet ar ūdeni un vāriet vismaz 20 minūtes, līdz kartupeļi ir mīksti.
Kamēr sēnes vārās, pagatavojiet klimpiņas: no olas, miltiem, sāls un nedaudz ūdens pagatavojiet pacietu mīklu. Noplēsiet pa nelielam gabaliņam un pirkstos izrullējiet garenas klimpiņas. Kārtojiet tās uz miltiem izkaisītas virsmas, lai nesalīp kopā.
Kad kartupeļi ir nupat gatavi, beriet klāt sagatavotās klimpiņas un vāriet vēl vismaz 5-7 minūtes. Visbeidzot zupu iebieziniet. Nelielā katliņā vai pannā uzkarsējiet eļļu, pievienojiet miltus, viegli apcepiet, pievienojiet nedaudz sarkanās paprikas pulvera un samaisiet. Dariet to visu aši, lai paprika nepiedeg. Pielejiet nedaudz ūdens, kārtīgi samaisiet un pievienojiet zupai. Pavāriet vēl dažas minūtes.
GATAVS!!

Pasniedzot, pārkaisiet sasmalcinātas pētersīļu un selerijas lapiņas.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo