AUKSTĀ BIEŠU ZUPA NO HUGO





Absolūta klasika mūsu mājsaimniecībās, ko diez vai vajadzētu man popularizēt, bet lai nu būtu... mans vienkāršākais variants šai vasaras zupiņai.

Jums vajadzēs:
Marinētas bietes (ideāli tās ar nosaukumu "Vasara")

Svaigs gurķītis
Vārītas olas
Kefīrs
Lociņi, dilles
Sinepes, mārrutki

Procedūra:
Viss ir ļoti vienkārši, nesarežģījot pasaules kārtību un pieturoties pie pārbaudītām vērtībām. Svara mērvienības uz katra paša sirdsapziņas!!!
Iepriekš cieti novārām olas (katram rēķinu vienu)
Traukā izliekam bietītes ar visu marinādi, liekam salmiņos sagrieztu gurķi, smalki sagrieztus zaļumus.
Visu pārlejam ar kefīru sev vēlamajā konsistencē.
Nogaršojam un pēc vajadzības nelielā kefīra daudzumā iemaisām sinepes, mārrutkus, sāli, piparus, tādējādi bagātinot zupiņu līdz sev vēlamajām garšām.
Brītiņu aukstumā ledusskapī, lai visi sadraudzējās, pasniedzot pārberam sakapātu olu un lociņus.
GATAVS!

Protams, versiju ir daudz un dažādas. Šeit Jūs varat improvizēt - pievienojot redīsus, vārītu kartupelīti, Doktora desu utt.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo