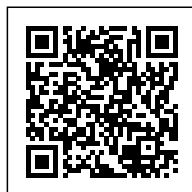




SKĀBU KĀPOSTU ZUPIŅA NO HUGO







Mans neatņemams Ziemassvētku laika ēdiens, ko gatavoju biezu, bagātīgu, aromātisku un vareni gardu!! Pie tam, nesagaidu svētku vakaru un, parasti, gatavoju jau agrāk. Šajā gadījumā savāru pilnu katlu un lielāko daļu lieku saldētavā līdz atbilstošajai dienai. Būs laika ietaupījums un atlaidinātai, un uzsildītai nav pilnīgi nekādas vainas!!!

Jums būs nepieciešams: (apmēram 8-10 porcijas)

- 1 kg skābēti kāpostiņi
- 0,5 kg kūpinātas cūkgaļas
- Kūpināta desa
- 2 kūpinātas vistu kājiņas
- 2 lauru lapas
- 4 smaržīgie pipari
- Malti melnie pipari
- 4 žāvētas plūmes
- Kaltētas sēnes 1 – 2 saujas
- 4 vidēja lieluma kartupeļi
- Sāls, garšvielu maisījums
- Malta sarkanā paprika

Process:

Visas sastāvdaļas, izņemot kartupeļus un papriku, lieciet lielā katlā, pārlejiet ar ūdeni un vāriet apmēram 60-70 minūtes. Vārīšanās laikā nogaršojot pamazām pievienojiet sāli.

Notīrītus kartupeļus sagrieziet mazākos gabaliņos un atsevišķi vāriet sālsūdenī līdz gatavībai (nevāru tieši zupīnā lai tie saglabātu kartupeļa garšu un nezaudētu savu krāsu).

Īsi pirms vārīšanās beigām, izzvejojiet visu gaļu, mazliet atdzesējiet, atdaliet kauliņus, sagrieziet smalkāk, lieciet atpakaļ zupīnā.

Pannā uzkarsējiet nelielu tauku, pievienojiet apmēram tējkaroti sarkano malto papriku un apcepiet dažas sekundes, pievienojiet zupīnai. Pievienojiet novārītos kartupeļus un pavāriet zupiņu vēl pāris minūtes.

GATAVS!!

Pasniedzot zupīnā lieku kārtīgu karoti skāba krējuma, pārkaisu svaigus pētersīļus.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

