



RAUGA ZUPA NO HUGO





Jāatzīstas, es to gatavoju pirmo reizi. Sākotnēji biju dzirdējis tikai leģendārus nostāstus, bet man tas nelikās vilinoši. Beidzot to izmēģināju un iemīlējos.

Starp citu, zupa ir ļoti VESELĪGA, jo satur daudz B vitamīna.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

1 svaiga rauga kubs (var likt arī vairāk)



1 vidējs sīpols
2 burkāni
Selerijas saknes gabals
Puravs
Buljons
Sāls, malti melnie pipari, muskatrieksts
Nedaudz eļļas
Pētersīļi
Klīmpām:
100 gramu rudzu miltu
1 ola
nedaudz ūdens, sāls

Process:

Visus dārzeņus sagrieziet mazos kubiņos un apcepjiet katlā nelielā eļļas daudzumā.

Pievienojiet dārzeņiem svaigo raugu. Brīdi apcepjiet un pievienojiet buljonu (ideāli, ja pašgatavots, bet var līdzēt arī koncentrētie buljona kubiņi)

Pēc savas gaumes pievienojiet sāli, piparus. Pievienojiet šķipsniņu muskatrieksta. Vāriet apmēram 20 minūtes, līdz dārzeņi nupat ir gatavi.

Nelielā traukā sajauciet miltus ar olu, sāli un nedaudz ūdens, līdz veidojas pastingra mīkla. Tad ar karote, karote palīdzību, veidojiet nelielas klīmpas tieši katlā. Vāriet līdz klīmpas uzpeld virspusē. Pārkaisiet sasmalcinātus pētersīļus un fantastiskā zupa ir GATAVA!!

Turklāt, jūs brīvi varat variēt ar dārzeņu daudzumu. Ja klīmpas neiet pie dūšas, tās var nelikt.

Akcenti būs uz svaigo raugu, kas man atgādināja bērnību, jo tajā laikā tas likās gards tāpat vien.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo