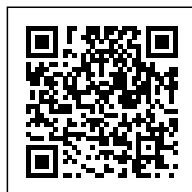




AUSTERSĒŅU ZUPA NO HUGO







Austersēnes piedod zupiņai gan izskatu, gan garšu, it kā tā būtu pagatavota no gaļas, bet vairāk no liellopa kuņģa. Lielisks veids, kā pagatavot zupiņu bez pēdējās sastāvdaļas, tai pat laikā, uzzināt kā garšotu īstenā, tiem kam ir fobija pret šī ēdiena oriģinālu. Katrā ziņā, īsteno vēl kaut kad pagatavosim. Šo sauksim par "viltoto kunga zupu".

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

400 gramu austeru sēnes

1 ēdamkarote tauku (var izmantot arī eļļu, bet tauki piešķir zupai lielisku garšu un aromātu)

1 sīpols

Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkana paprika, majorāns

1 ķiploka daiviņa

1 liels kartupelis

1 kubiciņš buljona (protams, pašgatavots buljons būtu teicami)

Process:

Karstos taukos apcep smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet sagrieztas austersēnes un labi apcepiet ar sīpolu.

Pievienojiet sāli, maltus piparus, papriku, majorānu, buljonu (ja izmantojat kubiciņu), sasmalcinātu ķiploku un kādu brīdi apcepiet visu. Papildiniet ar ūdeni (apmēram 1,5 litri). Ja jums ir gatavs buljons, tad vienkārši ūdens vietā izmantojiet to.

Pavāriet apmēram 15 minūtes un pēc tam pievienojiet sasmalcinātus kartupeļus. Pavāriet vēl 15 minūtes. Lai zupiņa būtu tumīga, kartupeļiem ļauj pajukt.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo