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 zupiņā lai tie saglabātu kartupeļa garšu un nezaudētu savu krāsu).
Īsi pirms vārīšanās beigām, izzvejojiet visu gaļu, mazliet atdzesējiet, atdaliet kauliņus, sagrieziet smalkāk, lieciet atpakaļ zupiņā.
Pannā uzkarsējiet nedaudz tauku, pievienojiet apmēram tējkaroti sarkano malto papriku un apcepiet dažas sekundes, pievienojiet zupiņai. Pievienojiet novārītos kartupeļus un pavāriet zupiņu vēl pāris minūtes.
GATAVS!!

Pasniedzot zupiņā lieku kārtīgu karoti skāba krējumiņa, pārkaisu svaigus pētersīļus.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo