



ZUPA DEMIKĀTS NO HUGO





Siera, it sevišķi Brinzas cienītājiem, šoreiz klasiska Slovāku zupas recepte.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

500 gr siera Brinza

100 gr bekona / caurudzīša

1 mazs sīpols

1 litrs buljona

4 vidēji lieli kartupeļi

50 gr saldā krējuma

Nedaudz eļļas vai tauku

Sāls, malti melnie pipari



Pieeja:

Eļļā vai taukos apcepjiet smalki sagrieztus sīpolus. Pievienojiet smalki sagrieztu caurudzīti. Visu kopā apcepjiet līdz zeltaini. Pievienojiet notīrītus, kubiņos sagrieztus kartupeļus, pārlejiet buljonu. Pievienojiet ūdeni pēc vajadzības.

Bagātiniet ar sāli un pipariem. Vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti. Pēc tam visu sablenderējiet. Jums būs maiga, krēmīga zupa. Ja tā šķiet par biezu, pievienojiet mazliet ūdens un vēlreiz uzvāriet. Beidzot zupā iemaisiet krējumu un Brinzu (vārīt vairs nav nepieciešams).

GATAVS!!!

Pasniegt var ar sausiņu kubiciņiem, sačurkstinātiem sīpoliem un caurudzīša šķēlītēm, zaļumiem.

Lai labi garšo draugi!

Tavs Hugo