

Zirņu zupas pagatavošana

Varbūt ir īstais brīdis izvārtīt putru vai zupu uz ugunsкура? Galvenais ir šajā procesā iesaistīt visu ģimeni! Kāds kurina uguni, kāds sagatavo vārīšanai nepieciešamās izejvielas. Kamēr zupa vārās, pagalmā var rotāt Ziemassvētku eglīti vai spēlēt kādas spēles.

Sastāvdaļas:

- 200 g pelēko zirņu
- 200 g konservēto zaļo zirnīšu
- 500 g žāvētas ribiņas
- pāris sīpoli
- pāris burkāni
- puravs
- 4 vidēji kartupeļi
- sāls, pipari un citas garšvielas pēc vēlēšanās

Pagatavošana

Zirņus iepriekš izmērcē ūdenī. Izmērcētos zirņus liek katlā kopā ar ribiņām, burkāniem, garšaugiem un garšvielām. Vāra. Nomizo kartupeļus, sagriež kubiņos.

Kad zirņi ar ribiņām jau 1 stundu vārījušies, klāt pievieno kartupeļus, vāra, kamēr mīksti. Izņem ribiņas un atdala no kauliem gaļu. Sagriež to mazos gabaliņos un liek atpakaļ katlā. Pievieno konservētos zirnīšus. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Zupu pasniedz ar jupjmaizi un skābu krējumu.