



Zirņu zupa Aki Wahlman gaumē



Nepieciešams

- 2.5l ūdens
- 500g kaltētu zirņu
- 500g šķiņķa vai ribiņu
- Sīpoli
- 2 dārzeņu vai gaļas buljona kubiņi
- Sāls, pipari
- 1 tējkarote kaltēta vai 1 ēdamkarote svaiga sasmalcināta majorāna

Pagatavošana

1. Izmērcējiet zirņus pa nakti, tad nolejiet lieko ūdeni un zirņus noskalojiet
2. Ielejiet katlā ūdeni un pievienojiet zirņus. Sakapājiet sīpolus un pievienojiet zirņiem kopā ar buljona kubiņiem
3. Vāriet uz mazas uguns aptuveni 2-3 stundas.
4. Sagrieziet gaļu un pievienojiet zupai. Ribīņas dos zupai bagātīgāku garšu, bet var izmantot arī šķiņķi. Kad zirņi ir mīksti, izņemiet kaulus, bet gaļu nogrieziet, sakapājiet un pievienojiet atpakaļ zupā
5. Pievienojiet zupai garšvielas – sāli, piparus un majorānu pēc garšas
6. Pirms pasniegšanas zupu vēlreiz uzvāriet, lai tā burbuļo. Nogaršojiet un, ja nepieciešams, pievienojiet vairāk garšvielu. Pasniedziet ar sinepēm un rudzu maizi