

Biešu zupa

- Viens kg biešu
- Pieci kartupeļi
- Divi pētersīļu saknes
- Divi sīpoli
- Trīs burkāni
- Pieci simti g liellopa gaļas
- Citronskābe
- Skābais krējums

Pagatavošana

Astoņdesmit min.

1. Liek vārīties bietes (var pirkt jau vārītas, ja negribas ķēpāties). Vāra aptuveni četrdesmit minūtes.
2. Kamēr vārās - sasmalcina un apcep sīpolus.
3. Plānās ripiņās sagriež burkānus un pētersīļa sakni. Liek klāt sīpoliem un visu turpina cept.
4. Kamēr sīpoli, pētersīļa sakne un burkāni cepas, mazos gabaliņos sagriež liellopa gaļu.
5. Pievieno gaļu ceptajiem dārzeņiem un visu sutina uz nelielas uguns. Ūdeni klāt liet nevajag, no gaļas izdalīsies sula.
6. Kamēr viss sutinās, sagriež kartupeļus kubiņos.
7. Mizo bietes (viegli to ir izdarīt, ja vēl karstas apstrādā zem auksta ūdens. Miza viegli nobrucinās, un nemaz nevajag nazi).
8. Nomizotās bietes sarīvē uz rupjās rīves (es vārīju vairāk kā vajag bietītes, lai pie vienas ķēpas var uztaisīt gardus biešu salātiņus).
9. Kamēr šie darbiņi tika darīti - gaļa ar dārzeņiem jau ir sasautējusies.
10. Gaļas sautējumu un kartupeļus liek katlā, kurā iepriekš uzvārīts ūdens. Vāra vidēji piecpadsmit-divdesmit minūtes.
11. Pievieno rīvētās bietes un pavāra vēl desmit minūtes.
12. Ja bietes ir kļuvušas brūnganas, pieber šķipsniņu citronskābes - tas dos gan patīkamu skābumiņu, gan atdzīvinās zupas krāsu (manā gadījumā gan zupai krāsa nepazuda, bet skābumiņu vienalga gribējās).
13. Kad zupa gatava, ļauj tai ievilkties desmit-divdesmit minūtes, pievieno krējumu, zaļumus un pēc vēlmes sātām pievieno sagrieztu, vārītu olu.