

## Ēdiens

Apsolīju, ka gatavosim, tāpēc te būs vienas īsti gardas zupas recepte. Recepte ir pārbaudīta, panākumi bija fantastiski. Savā mūžā esmu satikusi tikai vienu cilvēku, kam ēdiens ir patiesi un no sirds vienaldzīgs – mana vīramāte. Šai zupai, kas tika gatavota pēc zemāk redzamās receptes, viņa divreiz lūdza papildporciju...

### Frikadeļu zupa no [www.fotoreceptes.lv](http://www.fotoreceptes.lv)

Frikadeles, frikadeles, mazās gaļas bumbiņas...

Šīs zupiņas garša katram nāk līdzī no „bērna kājas”, un vienmēr gribas atrast to īsto recepti „kā kādreiz”.

Frikadeļu zupa būtībā ir viena no visvienkāršākajām zupām, nekādas specifiskas lietas tā neprasa, bet... bet kā jau parasti, jo vienkāršāka recepte, jo vieglāk visu var sabojāt.

Kur ir lielākā kļūda, šo zupu taisot? Mēģināt vārīt to plikā ūdenī... Jebkuras klasiskas zupas pamatu pamats ir buljons! (aukstās vasaras zupas un krēmzupas liekam mierā)

Bez buljona NAV zupas, vai tas borščs, vai soļanka, vai frikadeļu zupa - visām pamatā stāv kārtīgs un kreptīgs buljons. Piekam šeit „buljona kubiciņi” lietu neglābj, kubiciņus var lietot, ja kādai mērcei vajag piešaut pārsimt gramus buljona, zupas buljonam vajag īstus gaļas kaulus un kārtīgu vārīšanu.

Tamdēļ atmetam ilūzijas, ka frikadeļu zupu var pagatavot 20 minūšu laikā, ziedosim tai divas stundas un iegūsim īstenu zupu!

Buljonu frikadeļu zupai ir ieteicams saskaņot ar izvēlētajām frikadeļu gaļas treknumu, ja frikadeles taisām no trekna cūkgaļas, tad vāram vistas kaulu buljonu, ja gaļa liesāka, tad ņemam teļa kaulus.

Aujam kājas un dodamies uz bodi...

*Sastāvdaļas:*

- malta gaļa grami 400-600 - pamatam
- nelieli 5-6 tupeniņi - masai
- divas sauļas rīsu - biežumam... ja nepatīk rīsi, tad lietojam makaronus
- vistu kaulu kilo - buljonam
- burkāni - krāsai
- puravs - smeķim
- sīpoli - asumam
- zaļbarība - dilles, sīpolloki un kāds pētersīlis
- garšvielas - rupji malti pipari, sāls

1. Liekam vistas kaulus uz stundu/pusotru vārīties...
2. Zupas „biežumam” parasti liek smalkos makaronus vai rīsus, personīgi labāki šķiet rīsi, jo tie, atšķirībā no makaroniem, pie vairākkārtējas zupas uzsildīšanas neizšķīst. Kamēr buljons vāras - iemērcam ūdenī divas sauļas rīsu, tas ļaus izbēgt no rīsu „negatavuma”
3. Kad uzvārās vistu kauli - sākam kauju ar putām, nosmeļam visas putas nost, jo savādāk buljonam būs sīva garša.

4. Jau laicīgi buljonam nomizojam lielu sīpolu un iegriežam krusteniski, metam sīpolu vistas kaulu buljona grāpī.

*Kamēr buljons vāras, pievēršamies frikadeļu taisīšanai*

5. Malto gaļu ņemam cūkas vai puse uz pusi cūkas ar liellopu – tā, lai ir treknumiņš. Par gaļas piedevām var sākt n-tos svētos karus, vieni taisa ar rīsiem, otri ar olu, trešie mannu ber klāt... Pieturēsimies pie klasikas un pildīsim malto gaļu ar sīpolu un zaļumiem. Smalki-smalki sakapājam pusi sīpola un zaļumus, saberžam melnos piparus
6. Liekam gaļai klāt sīpolus ar zaļumiem un sapiparojam visu, un sākam gaļas mīcīšanu - mīcām, mīcām, mīcām, mīcām, laiku pa laikam no visa spēka triecām gaļas pikuci pret bļodas dibenu – „izdauzīta” gaļa labāk turas kopā. Mīcām, līdz gaļa kļūst viendabīga „pastveida” masa.
7. Sākam frikadeļu ripināšanu, bumbuļu izmēru izvēlamies „lai ērti karotē gul”, un mazas frikadelītes izskatās *inčīgāk* nekā lieli kartupeļveida kluči... Un, kamēr vāras buljons, liekam frikadeles saldētavā - aukstums padarīs gaļu vēl noturīgāku pret izšķīšanu.
8. Nomizojam tupeņus un sagriežam mazos kubiciņos.
9. Kamēr lipinājām frikadeles un mizojām tupeņus, laiciņš ir pagājis, un vistas buljons ir gatavs. Nokāšam kaulus un sīpolu nost, atstājot grāpī tikai buljonu.  
Laiks sākt vārīt zupiņu „nopietni”
10. Vispirms pievienosim buljonam rīsus un kartupeļus - tie vārīsies visilgāk, rīsus noskalojam, lai nav cietes duļķainuma un beram buljonā. Beram buljonā kartupeļus - lai vāras. Kamēr vāras rīsi un kartupeļi, sagatavojam sautēšanai sīpolus, burkānus un puravu. Sīpolu un puravu smalki sagriežam - burkānu sarīvējam uz rupjās rīves, un beram visu uz pannas sautēties, līdz sīpoli kļūst zeltaini.
11. Kamēr sīpoli ar burkāniem sautējas, beram buljonā frikadeles. Ļaujām visam vārīties, laiku pa laikam paskatoties, vai kartupeļi nav mīksti. Kad kartupeļi ir gandrīz gatavi, liekam buljonam klāt sautējumu. Sautēti sīpoli ar burkāniem dos zupiņai izteiktāku „zeltainu” toni.
12. Pieliekam pāri laurlapu un sāli „cik nu kuram patīk”. Ja nepieciešams pielabot zupas šķidrumsainību, tad pielejām kādu glāzi vārīta ūdens. Noskalojam sauju diļļu un lociņu un smalki sakapājam. Kad kartupeļi ir kļuvuši mīksti, slēdzam uguni zem grāpja nost un beram klāt zaļumus.
13. Lai zupiņa „ievelkas” minūtes 20.

izejvielas  
dārzeņi  
auglis  
gaļa  
piens, siers, sviests  
ola  
milti, putraimi, manna  
eļļa, etiķis  
garšsaknes, garšaugi, garšvielas  
saldumi, cukurs  
griezt smalcināt (kapāt) malt  
mazgāt slaucīt  
vārīt sutināt (sautēt) cept  
nogaršot  
pievienot  
samaisīt mīcīt  
auksts ēdiens un uzkodas  
sviestmaize  
siltais ēdiens  
zupa  
zivju ēdiens  
gaļas ēdiens  
mērce – auksta – karsta – salda  
dārzeņu ēdieni  
sēne  
pākšaugi  
biezputra  
pankūka  
saldais ēdiens – deserts  
maize  
cepums, kūka, torte  
  
dzēriens  
konservēšana  
sālīt, marinēt, kompot, ievārījums

suroviny  
zelenina  
ovoce  
maso  
mléko, sýr, máslo  
vejce  
mouka, kroupy, krupička  
olej, ocet  
kořenová zelenina, bylinky, koření  
sladkosti, cukr  
krájet sekát mlít  
mýt utírat  
vařit dusit péct  
ochutnat  
přidat  
zamíchat hníst  
studené jídlo, občerstvení  
sendviče  
teplé jídlo  
polévka  
rybí jídlo  
masité jídlo  
omáčka – studená – teplá – sladká  
zeleninové jídlo  
houba  
luštěniny  
kaše  
palačinka  
sladké jídlo – dezert  
chléb  
cukroví, sušenka, bábovka, koláč a dort  
nápoj  
zavařování, nakládání  
solit, nakládat, kompot, zavařenina