

MAIZES ZUPA AR PUTUKRĒJUMU



6 šķēles rudzu rupjmaizes (der sakaltusi maize, garoziņas un galiņi)

100 g vai nedaudz vairāk cukura

Dažādi kaltētie augļi pēc izvēles – āboli, melnās plūmes, aprikozes, rozīnes – kopā pāris sauju

Šķipsna malta kanēļa

Nedaudz dzērveņu vai citronu sulas un citronu miziņas pēc izvēles

200 ml saldā krējuma 35%

1 tējkarote vaniļas cukura

1. Rudzu maizes šķēles cepeškrāsnī izkaltē un apgrauzdē brūnas, liek bļodā un aplej ar verdošu ūdeni. Atstāj mērcēties uz vairākām stundām vai ilgāk (var līdz nākamajai dienai) un pirms vārīšanas izberž caur sietu vai izmaļ caur gaļas maļamo mašīnu. Maizi nevajadzētu blendēt, lai tā saglabātu rudzu maizei raksturīgo struktūru.
2. Ūdeni, kurā maize mērcējās, lej katlā, pievieno noskalotus augļus, cukuru, maizes masu, kanēli un vāra, līdz augļi mīksti. Svarīgi zupu uzmanīt un maisīt, lai tā nepiedeg. Labāk vārīšanai izmantot katlu ar nepiedegošu virsmu vai biezu dibenu. Maize vāroties briedīs, zupa arvien sabiezēs.
3. Beigās, ja nepieciešams, pielej vēl ūdeni, lai zupa būtu vajadzīgajā biezumā. Tai jābūt mazliet krēmīgai, ne ūdeņainai. Pieliek cukuru un kanēli, pabeidzot veidot garšu. Ja vēlas, var pievienot nedaudz dzērveņu vai citronu sulas un citronu miziņu.
4. Zupu atdzesējot pārklāj ar vāku, lai tā nepārvelkas ar cietu garoziņu. Saputo saldo krējumu ar šķipsnu cukura un vaniļas cukuru. Auksto zupu lej trauciņos un pasniedz, rotātu ar dāsnu putukrējuma karoti un kanēļa šķipsnu.

Maizes zupu gatavo visā Latvijā. Kopš pasaulē arvien vairāk uzmanības pievērš taupīgam bezatkritumu dzīvesveidam, tā piedzīvo jaunu uzvaras gājienu. Daudzveidīgas augļu un ogu piedevas, kā arī kanēlis šo ēdienu no rudzu sausīņiem padara par īstu delikatesi.

