

Kiire muigipuder

100 g kruupe
600 g kartuleid
200 g suitsupeekonit
1 sibul
Soola maitse järgi
100 ml õunamahla
Õli
100 g võid
500 ml puljongit
Pipart
50 g krõbesibulat
50 g hapukoort
100 g marineeritud kurki



1. Pese ja koori kartulid ning tõsta vähese soolaga maitsestatud keevasse vette. Keeda, kuni kartulid on pehmed.
2. Haki sibul väikesteks kuubikuteks ja prae õlis, lisa kruubid ja kuumuta keskmisel kuumusel u 10 min.
3. Lisa kruupidele õunamahl ja seejärel järk-järgult puljong.
4. Kuumuta ilma kaaneta potis või pannil u 30 min.
5. Tambi pehmeks keenud kartulid jämedaks pudruks ja lisa kruupidele. Lisa kruupidele ka kuubikuteks lõigatud peekon ja sega läbi. Vajadusel lisa veel puljongit.
6. Serveeri krõbesibula, hapukoore ja marineeritud kurgiviiludega.

Retsepti autor Tarvo Kullama