**Tradicionālie pelēkie zirņi ar speķi un ceptiem sīpoliem vai arī bez gaļas**

Pelēkie zirņi ar speķi un ceptiem sīpoliem ir latviešu nacionālās virtuves klasika. Tie ir piemēroti ne tikai, lai tos celtu galdā ikdienā, bet arī latviskos godos.

Nepieciešamās sastāvdaļas: 250 ml pelēkie zirņi, 500 ml ūdens, 1 sīpols, 2 žāvētas krūtiņas šķēles, pēc garšas sāls, pēc garšas melnie pipari.

Pelēkos zirņus pa nakti liek mērcēties aukstā ūdenī. Nākamajā dienā no zirņiem nolej ūdeni un tos noskalo tekošā ūdenī.

Katlā lej tīru ūdeni, ieber zirņus un vāra apmēram 40 minūtes, līdz tie gatavi. Sāli pievieno, kad zirņi gandrīz gatavi. Ik pa laikam noņem putas, kas veidojas, zirņiem vāroties katliņā. Ja ūdens izvārās, tad pievieno papildu vārošu ūdeni.

Kamēr zirņi vārās, sīpolus un žāvētās krūtiņas šķēles smalki sagriež.
Sakarsē pannu bez eļļas un dažas minūtes apcep gaļu, tad pievieno sīpolus. Cep, līdz sīpoli un gaļa kļuvuši zeltaini brūni. Beigās pievieno svaigi maltus melnos piparus.

Gataviem zirņiem nolej ūdeni, tos nokāšot sietā. Tos ieber atpakaļ karstajā katlā, uzliek vāku un ļauj zirņiem 5 minūtes atpūsties.

Pasniedzot uz zirņiem liek karoti ar sacepto gaļu un sīpoliem.

