



GALUŠKAS (KLIMPIŅAS) AR BRINZU NO HUGO





Nav mūsu ēdiens, vairāk nācis no Slovākijas. Nekā sarežģīta, vienīgi mums eksotiskāks un nepierastāks varētu būt siers Brinza. Esmu gatavojis tos pārrobežu paziņām – vienmēr nākas dzirdēt: „mmmm, haaaaaluškyyy”!!!



Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)

200 gramu nevārīta kartupeļa

250 gramu vienkāršu miltu

1 ola

125 gramu siera Brinza

100 gramu speķa vai cauraudzīša

Nedaudz salda krējuma

Sāls

Procedūra:

Katlā uzvāriet ūdeni ar sāli. Jo vairāk ūdens, jo labāk.

Sarīvējiet svaigo kartupeli uz smalkās rīves. Pievienojiet miltus, 1 olu, nedaudz sāls, nedaudz ūdens un labi samaisiet. Mīklai jābūt daļēji biežai, ne līstošai, ne pārāk stingrai. To visu var regulēt, pievienojot vairāk miltus vai ūdeni.

Pannā sačurkstiniet smalki sagrieztu cauraudzīti. Ja liekas par maz tauciņu, piepildiniet nedaudz eļļas.

Pa šo laiku ūdens noteikti jau vārās. Lieciet mīklu sietā un ar lāpstiņu izberž caur to tieši vārošā ūdenī. Ik pa brīdim viegli apmaisa lai nesalīptu kopā vai nepielīptu pie katla apakšas (man ir speciāls siets, bet vajadzētu pielāgot sietu ar palielām „acīm”) Kad galuškā uzpeld virspusē, pavāriet vēl pāris minūtes. Visu katla saturu lejam duršlakā vai caurduurī. Skalot nevajag.. Lieciet bļodā. Sajauciet ar Brinzu un vienu ēdamkaroti krējuma vai ūdens, kurā galuškā tika vārītas.

Pasniedz ar sačurkstināto cauraudzīti.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo