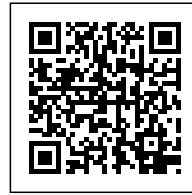




# KLIMPIŅAS UZLABOTĀS NO HUGO





Reiz jau gatavoju klimpiņas jeb galuškā. Šodien gatavoju atkal, tikai uzlabotā variantā.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Klimpiņas: <https://www.masterchefhugo.com/.../galuskas-klimpinas-no.../>

6 vidēja lieluma kartupeļi

Sāls

Sviesta gabals



Eļļa

1 sīpols

150 gr bekona

Pieeja:

Sagatavojiet klimpiņas pēc receptes, kas atrodama mājas lapā

Nomizotus, mazākos gabaliņos sagrieztus kartupeļus vāriet vieglā sālsūdenī. Kad tie gatavi, nolejiet ūdeni, bet nenosusiniet. Pievienojiet sviestu un sastampājiet biezenī, tā lai nelieli gabaliņi paliktu veseli.

Sajauciet klimpiņas ar kartupeļu biezeni.

Sīpolu smalki sagriežiet un apcepjiet eļļā. Pievienojiet sagrieztu bekonu un apcepjiet.

GATAVS!!

Pasniedzu ar apceptajiem sīpoliem un bekonu, un krietnu karoti skābā krējuma.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo