ALŪ CEPTI KARTUPEĻI NO HUGO

AR FANTASTISKĀM ĶIPLOKU UN BIEŠU MĒRCĪTĒM
"Mņam" kartupelīši! Ātri, gardi, vislabākie!!!

Jums būs nepieciešams:
Kartupeļi 1 kg
Garšvielu maisījums dārzeņiem
Augu eļļa
Alus 330 ml.
Vārīta sarkanā bietīte (pirku vakuumā, jau gatavas)
1 ķiploka daiviņa
2 ēdamkarotes skāba krējuma (vai bieza jogurta)
2 ēdamkarotes majonēzes

Procedūra:
Notīrītos kartupeļus sagriež ceturtdaļās, liek uz cepešpannas, pārlej ar eļļu un pēc garšas pārkaisa ar garšvielu maisījumu. Cep 180 grādos 20 minūtes. Pēc šī laika, pārlejiet ar vairāk nekā pusi alus un cepiet vēl 20 minūtes. Otru pusi alus lietojam iekšķīgi... Uz veselību!
Ja jums patīk ķimenes, kartupeļus varat pārkaisīt ar ķimenēm.

Ķiploku mērce:
Šaurā traukā ielieciet 1 sagrieztu ķiploka daiviņu, ēdamkaroti krējuma un ēdamkaroti majonēzes. Sablenderējiet ar rokas blenderi.

Biešu mērce:
Precīzi tāda pati procedūra kā ar ķiploku mērci, tikai tos aizstājot ar sarkano bietīti.
GATAVS!!!
Padoms: ja mājās nav alus, varat izmantot sausu baltvīnu !!! Ja jums pat nav vīna, tad būs citādi kartupelīši.....

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo