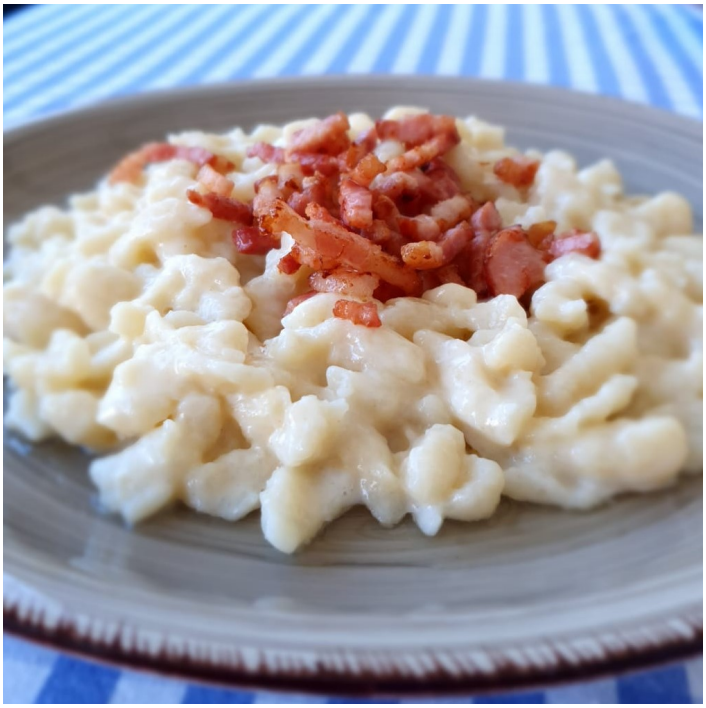
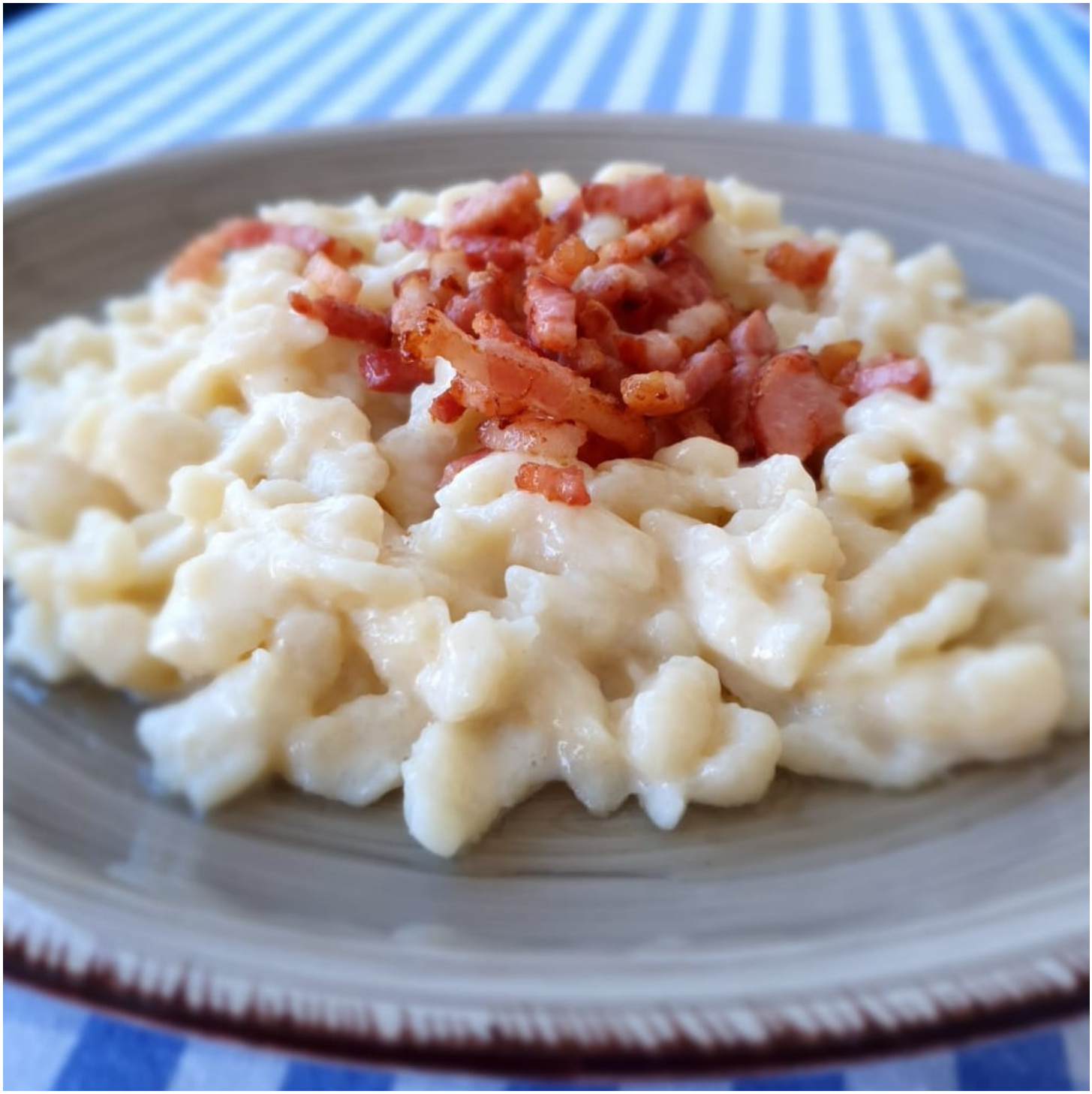
GALUŠKAS (KLIMPIŅAS) AR BRINZU NO HUGO





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 grami nevārīta kartupeļa
250 grami vienkāršu miltu
1 ola
125 grami siera Brinza
100 grami 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 biezai, ne līstošai, ne pārāk stingrai. To visu var regulēt, pievienojot vairāk miltus vai ūdeni.
Pannā sačurkstiniet smalki sagrieztu cauraudzīti. Ja liekas par maz tauciņu, piepiliniet 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 nesaliptu kopā vai nepieliptu pie katla apakšas (man ir speciāls siets, bet vajadzētu pielāgot sietu ar palielām „acīm") Kad galuškas uzpeld virspusē, pavāriet vēl pāris minūtes. Visu katla saturu lejam duršlakā vai caurdurī. Skalot nevajag.. Lieciet bļodā. Sajauciet ar Brinzu un vienu ēdamkaroti krējuma vai ūdens, kurā galuškas tika vārītas. Pasniedz ar sačurkstināto cauraudzīti.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo