



PILDĪTAS KARTUPEĻU PANKŪKAS NO HUGO





Pankūka kartupeļu mūsu nacionālais ēdiens.

Taču to var gatavot kā pamatu un pildīt. Šodien, piemēram, ar cūkgaļas sautējumu

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Kartupeļu pankūkām:

800 gramu kartupeļu

1 ola



Sāls, malti melnie pipari, majorāns

1 ķiploka daiviņa

Cepamā eļļa

Cūkgaļas sautējums:

500 cūkgaļas filejas

1 sīpols

1 neliela sēņu kārba, konservēta

Sāls, malti pipari, malta sarkanā paprika

2 ēdamkarotes kečupa

Pieeja:

Vispirms sautējums:

Sagrieziet sīpolu un apcepiet zeltaini brūnus. Pievieno sagrieztu gaļu un labi apcepiet. Pievienojiet sāli, piparus, papriku, nedaudz kečupa, sēnes un nedaudz ūdens, ja nepieciešams

Pankūkām:

Notīrītos kartupeļus sarīvējiet uz smalkās garen rīves, pievienojiet olu, sāli, saspiestu ķiploku, piparus un majorānu. Maisiet, ļaujiet kādu laiku nostāvēties un uzkarsētā pannā ar nelielu daudzumu eļļas cepiet pankūkas zeltaini brūnas no abām pusēm. Bet lielās, pa visu pannu.

GATAVS!!

Vienkārši kārtojiet sautējumu pāri pusei pankūkas, pārlokiet, pārkaisiet ar sieru.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo