CEPTAS UN TVAICĒTAS BULCIŅAS NO HUGO

Eļļā apceptām bulciņām ir īpaša karameļu garša. Izmēģiniet to un nenožēlosit!

Jums būs nepieciešams:
Knēdeļu mīkla (recepte ir atrodama zemāk lapā)

Plūmju ievārījums (labāk biezāks – povidla)
Sviests
Eļļa
Kakao, pūdercukurs, magones

Procedūra:
Izklājiet mīklu uz miltiem izkaisītas virsmas. Mīklu viegli apkaisa ar miltiem un izrullē. Tālāk izspiediet aplīšus. Katram liek vidū plūmju zaptīti. Uzmanīgi veidojiet bumbiņas, tā lai zaptīte paliek vidū, aizlipiniet labi, šūvi atstājot apakšā (ideāli, ja izdosies sagatavot apmēram 20 bulciņas).
Uzkarsējiet eļļu zemākā katlā vai pannā ar augstākām malām (pievienojiet pietiekami daudz eļļas, lai bulciņas iegremdētos apmēram 1 centimetru).
Uzmanīgi, pa vienai, liekam cepties sagatavotās bulciņas, līdz apakšiņas kļūst zeltaini brūni, karameļu krāsā. Cepiet tikai apakšiņas (tas aizņem apmēram minūti). Pēc tam uzmanīgi pievieno glāzi ūdens un blīvi nosedz ar vāku (eļļu, pēc iespējas, nosmeļam). Ļaujiet bulciņām tvaicēties minūtes 5. (Neatveriet!)
GATAVS!

Pasniegt var pārkaisītas ar kakao un cukuru, pārlejot ar izkausētu sviestu. Vēl var pārkaisīt arī ar magonēm. "Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo