KARTUPEĻU PANKŪCIŅAS NO HUGO





Bez miltiem! Bez olas!
Iespēja ar pankūciņām atgriezties bērnībā, sajust mājas siltumu, mātes mīlestību, omulību drēgnajā gada laikā.
Es mazliet uzlaboju recepti ar ķiplociņu un majorānu (tas gan nav obligāti).

Jums būs nepieciešams: (apmēram 4 porcijām)
👍 5 lieli kartupeļi
👍 Ķiploka daiviņa
👍 Nedaudz sāls
👍 Malti melnie pipari
👍 Majorāns
👍 Augu eļļa
Pieeja:
Notīrītos kartupeļus sarīvējiet uz smalkās vai rupjās rīves (pēc garastāvokļa).
Kartupeļiem pierīvējiet ķiploka daiviņu, pievienojiet nedaudz sāls, piparus un majorānu. Rūpīgi samaisiet un ļauj nostāvēties vismaz 10 minūtes. Kartupeļi atbrīvos nedaudz cietes un līdz ar to miltu un olu pievienošana ir pilnīgi bezjēdzīga!
Pannā uzkarsē cepamo eļļu, ar ēdamkaroti lieciet sagatavoto masu, mazliet pieplaciniet, lai veidotos nelielas apaļas pankūciņas
Pankūkas apcepiet uz stipras uguns vienmērīgi no abām pusēm līdz tās zeltaini brūnas, gar maliņām kraukšķīgas. No pannas pārvietojiet uz papīra salvetēm, lai atbrīvotos no liekās eļļas.
GATAVS!!
Visklasiskākajā variantā pasniedzu ar skābu krējumiņu. Tālāk man topā ir brūkleņu ievārījums. Variants ir šos abus sajaukt kopā un radīsies interesanti garda mērcīte. Var ar sačurkstinātu cauraudzīti, biezpienu, viss pēc jūsu gaumes. Klāt piedzeru rūgušpienu vai kefīru, īpaši aukstā dienā – tēju (ķimeņu vai piparmētru)
Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo