DĀRZEŅU GULAŠS AR KLIMPIŅĀM NO HUGO

Izmantojiet laiku kad dārzos tomātu raža izdevusies, kā arī citi zaļumi, un paprika pieejama. Klimpiņām, protams, izmantoju Semolina vai Duro miltus, lai ēdienreize neradītu smaguma sajūtu.

Jums būs nepieciešams: 4 porcijām

Gulašam:
1 kg saldu tomātu
1/2 kg zaļās paprikas
1 liels sīpols
Nedaudz augu eļļas
sāls, malti melnie pipari, nedaudz maltas sarkanās paprikas
Žāvēta desiņa vai cauraudzītis, vai pēc jūsu ieskatiem (var, protams, arī bez gaļas)
Klimpiņām:
500 gr miltu (Semolina vai Duro)
2 olas
apmēram 20p ml ūdens
Nedaudz sāls

Process:
Rupji sasmalcinātu sīpolu apcepiet karstā eļļā. Pievieno sasmalcinātus tomātus un papriku. Bagātiniet ar sāli, pipariem un papriku. Pievienojiet smalki sagrieztu jūsu izvēlēto gaļu. Es izmantoju visu, ko atradu ledusskapī. Nekādā gadījumā nelietojiet ūdeni. Dārzeņi paši pietiekami atsulosies. Pārliecietj vāku un sautējiet uz lēnas uguns apmēram 20 minūtes. Ilgāk neiesaku, jo man patīk, ja dārzeņi vēl ir ktaukšķīti.
Klimpiņām:
Uzvāriet ūdeni lielākā katlā. Pievienojiet ēdamkaroti sāls.
Lielākā bļodā labi samaisiet miltus, olas, sāli un ūdeni. Pēc vajadzības pievienojiet ūdeni vai miltus lai mīkla nebūtu ne par biezu, ne par šķidru. Gatavo mīklu izberziet caur rupjāku sietu verdošajā ūdenī. Vāriet līdz klimpiņas uzpeld, tālāk nokāsiet.
GATAVS!!!

Pasniedzu ar krietnu karoti skābā krējuma.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo