



# PASTA AR KĀPOSTIEM NO HUGO







Šis var būt gan kā lielisks patstāvīgs ēdiens, gan kā piedeva pie gaļas ( es parasti piecepu klāt kādu kakla karbonādes gabalu ). Un te atkal nav nekā sarežģīta, un ir „mņam”!

Pastai būs nepieciešams: ( apmēram 6 porcijām)

300 gramu pusrupju miltu

1 ola

Sāls

Nedaudz ūdens

Kāpostiem:

500 gramu svaigu kāpostu

1 mazs sīpols

Veselas un maltas ķīmenes

Nedaudz melno piparu

Eļļa vai tauki

Process:

Kāpostu sagatavošana ir ļoti vienkārša. Kāpostus sašķikājiet salmiņos. Katliņā apcepiet taukos vai eļļā smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet sašķikātos kāpostus. Pievienojiet sāli, piparus un ķīmenes. Brīdi apcepiet, pēc tam pielejiet nedaudz ūdens, lai kāposti nebūtu sausi, un sautējiet uz lēnas uguns zem vāka apmēram 20 minūtes. Ik pa brīdim notestējiet – man patīk tā lai ir mazliet vēl kraukšķīgi.

Lielā katlā lieciet vārīties ūdeni ar ēdamkaroti sāls.

Kamēr ūdens uzvārās, pagatavojiet mīklu pastai. Bļodā sajauciet miltus, sāli, olas un nedaudz ūdens. Pagatavojiet stingrāku mīklu. Mīklu ar mīklas rulli izveltnējiet plānu. Droši ņemiet palīgā miltus, ik pa brīdim pārkaisot mīklai, jūs izbēgsiet no visāda veida salipšanām. Tālāk mīklu sagriež paplatās strēmelēs, saliek vienu virs otras, tad visu sagriež šaurākās strēmelēs, tad šķērsām, lai veidotos kvadrātiņi. Viegli uzirdina, lai kvadrātiņi atdalītos viens no otra. Vāriet tos verdošā ūdenī, līdz tie uzpeld virspusē, nokāsiet visu duršlakā – pasta ir gatava.

Tālāk vienkārši sajauciet kāpostus ar vārītajiem pastas kvadrātiņiem un pusdienas ir gatavas. Kā jau minēju, variet pasniegt tādus kā ir, vai ar, piemēram, ceptu vai grilētu kakla karbonādi, kas arī neprasa daudz laika un pūļu.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

