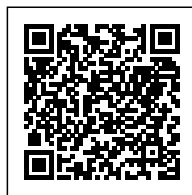




MĀJAS NŪDELES AR BIEZPIENU NO HUGO





Biezpiens – neatņemama mūsu virtuves sastāvdaļa. Dažiem patīk salds, citiem - sāļš. Reiz gatavojām saldo variantu, tagad būs mans mīļākais – ar speķīti un sīpoliņu.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)



Mājas nūdelēm:

(Protams, jūs varat iegādāties kādā bodē jau gatavas nūdeles, bet ticiet man – pašgatavotas ir ar citu auru un garšu, ja ir mazliet vairāk laika un pacietības)

300 gramu pusrupju miltu

1 ola

100 ml ūdens

sāls

Process:

Īlodā sajauciet visas sastāvdaļas un ar rokām samīciet (tā sirsnīgi) nedaudz stingrāku mīklu. Mīklu plāni izrullējiet, sagrieziet garenās sloksnēs, apmēram 7 cm platās. Viegli pārkaisiet miltus, lai nelīp, lieciet sloksnes vienu virs otras un sagrieziet šaurās strēmelītēs. Vāriet nūdeles verdošā sāls ūdenī.

Gatavas nūdeles sajauciet ar, pēc jūsu gaumes, sālītu biezpienu (apmēram 250 gramu).

GATAVS!

Pasniedzot, noformēju ar sačurkstinātu speķīti vai caurudzīti, kopā ar sīpoliņiem, tālāk kārtīga karote skāba krējumiņa, un visbeidzot sasmalcināti maurlociņi vai lociņi.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo