PĀKŠU PUPIŅAS NO HUGO





Man patīk tieši tās pupiņas, kas ir lietojamas ar visām pākstīm. Un vislabāk sautētas mērcītē, „mņam" !!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
300 gr pākšu pupiņas
1/2 litrs piena
Vienkāršie milti
Sāls, malti melnie pipari, garšvielu maisījums
Ola
Etiķis, cukurs vai medus
Nedaudz salda krējuma

Process:
Sagrieziet pupiņas mazākos gabaliņos, pārlejiet tām ūdeni un uzvāriet. Bagātiniet ar sāli, pipariem un garšvielu maisījumu.
Pienā iemaisiet 1 ēdamkaroti vienkāršo miltu (vai kartupeļu cieti) un pievienojiet pupiņām, kad tās ir mīkstas. Labi samaisiet. Ja blīvums nav pietiekami krēmīgs, pievienojiet vairāk miltu (vai kartupeļu cieti), kas iejaukti pienā.
Visbeidzot pievienojiet etiķi pēc garšas (es lieku ne vairāk kā 1 ēdamkaroti). Lai garša būtu bagātāka, pievienojiet saldo krējumu un nedaudz medus!
GATAVS!

Pasniedziet ar vārītu olu un kartupeļu biezeni.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo