GAĻAS BUMBIŅAS MĒRCĒ NO HUGO

Noskatīta recepte libāņu restorānā, kas no mūsu atšķiras tikai ar garšvielu kombinācijām. Vienkārši un, galvenais, pagatavojamas vienā pannā!!!

Jums būs nepieciešams:
600 grami maltas gaļas (labāk jaukta cūkgaļa ar liellopu)
Sāls, malti melnie pipari, nedaudz majorāna, kurkuma vai karijs
Pētersīļi
2 nelieli sīpoli
1 lielāka ķiploka daiviņa

1 sarkanā paprika
Ledus salati
Saldais krējums vai kokosriekstu piens
Mazliet eļļas

Pieeja:
Maltai gaļai pievienojiet nedaudz sāls, maltus melnos piparus, sasmalcinātus pētersīļus, sasmalcinātu ķiploku daiviņu, nedaudz majorāna. Pievienojiet smalki sagrieztu 1 mazu sīpolu. Visu kārtīgi samaisiet un ar rokām veidojiet nelielas bumbiņas.
Lielākā pannā sakarsējiet nedaudz eļļas. Beriet tajā sagatavotās gaļas bumbiņas un rūpīgi apcepiet no visām pusēm. Bet ne par daudz, lai tās nebūtu sausas. Gatavas atlieciet malā.
Tajā pat pannā apcepiet smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet strēmelītēs sagrieztu sarkano papriku un sagrieztus ledus salātus. Pievienojiet nedaudz kurkuma vai kari (nedaudz, tikai vieglam akcentam). Pievienojiet saldo krējumu un ļaujiet visam uzvārīties. Tad pievienojiet gatavās gaļas bumbiņas un laiciņu karsējiet, līdz mērce sabiezē.
GATAVS!!!

Iesaku pasniegt ar kartupeļu biezeni, rīsiem vai griķiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo