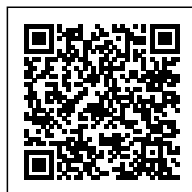




GAĻAS BUMBIŅAS TOMĀTU MĒRCĒ NO HUGO





Spānijā ļoti populāras ir "Albondigas" – proti, maltas gaļas bumbiņas. Protams, mēs neesam sliktāki par spāņiem, un pazīstam tādas bumbas, kas būtībā ir tā pati kotlete, tikai mazliet savādāk pagatavota.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)



500 grami kvalitatīvas maltas gaļas (labāk jauktā – liellopa un cūkas)

Ķiploka daiviņa

Pētersīļi

2 ēdamkarotes sviesta

Sāls, pipari, majorāns

400 gr tomāti, konservēti, smalcināti

Nedaudz medus

Process:

Lieciet malto gaļu bļodā, pievienojiet sāli, piparus, majorānu, saspiestu ķiplokus un smalki sagrieztus svaigus pētersīļus. Pēc vajadzības piešauju ūdeni vai pienu, lai masa būtu vijīgāka. Rūpīgi un sirsnīgi samaisiet, un ļaujiet kādu laiciņu nostāvēties.

Veidojiet bumbiņas (man izdevās 20, uz porciju 5 gabalas). Cepamtrauku iesmērējiet ar pāris ēdamkarotēm sviesta un kātojiet tajā bumbiņas. Cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 15 minūtes.

Šajā laika sprīdī sagatavojiet mērci: konservētos tomātus nedaudz atšķaidiet ar ūdeni un uzvāriet. Pievienojiet nedaudz sāls un medu. (Ja vēlaties, varat pievienot arī 1-2 krustnagliņas un nedaudz oregano). Brītiņu pavāriet. Kad bumbiņas 15 minūtes ir cepušās, izņemiet no cepeškrāsnis, pārlejiet mērci un šaujiet atpakaļ uz 15 – 20 min.

GATAVS!!

Pasniedzu ar kartupeļu biezeni, kas likās vispiemērotāk!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo