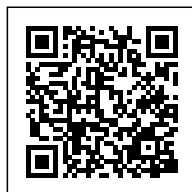




GALUŠKAS (KLIMPIŅAS) NO HUGO





Tās ir visai vienkāršas miltu klimpiņas. Specializācija Slovākiem.

4 porcijām jums būs nepieciešams:

Milti 400 gramu



1 ola

Nedaudz sāls

200 - 300 ml ūdens

Procedūra:

Visus ingredientus sajauciet, izveidojot gludu, viendabīgu mīklu, kura nedrīkst būt šķidra, bet arī ne pārāk bieza. Pēc vajadzības pievienojiet ūdeni vai miltus. (Ja mīklu sajauksiet pārāk šķidru, galuškā būs ļoti mīksta; ja par biezu, tās būs cietas)

Uzvariet katlā lielu daudzumu ūdens, pieberiet sāli. Tālāk mīklu taisni katlā izberž caur rupju sietu (man ir speciāls, tieši galuškām, pirktis Slovērijā). Kad galuškā uzpeld virspusē, lejam visu duršlakā (atvainojos – caurdurī), ātri noskalojiet zem auksta ūdens krāna un tas ir viss.

Galuškās ievietojiet sviesta gabaliņus – tā jau būs varen smalkāk.

PS: Ja vēlaties veselīgāku galušku versiju, izmantojiet rudzu miltus vai rupjos / pusrupjos kviešus.

Uzmanību! Tiem var būt vajadzēs nedaudz vairāk ūdens, lai panāktu vajadzīgo mīklas konsistenci.

Galuškā var būt patstāvīgas (bagātinātas, piemēram, ar brindzu), var būt kā piedeva kādam mērķainam pamatēdienam (TOPā vistas sautējums ungāriski).

Kādā tuvā nākotnē kaut ko pagatavošu.....

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo