KARTUPEĻU KŪKA NO HUGO

Šī kūka būs lieliska piedeva jebkuram gaļas ēdienam – varen smalki un interesanti!

Tai pat laikā, pavisam vienkārši.

Jums būs nepieciešams:
Kārtainā sviesta mīkla (vienkāršības labad, pērku to gatavu)
3 vidēja lieluma kartupeļi
Nedaudz sviesta
Sāls
1 olas dzeltenums
Nedaudz eļļas

Process:
Notīrītus, sagrieztus kartupeļus vāra sālsūdenī. Kad tie gatavi, nolejiet ūdeni un pievienojiet 1 lielu ēdamkaroti sviesta. Sastampājiet un samaisiet biezenī. Nekādā gadījumā nepievienojiet pienu! Man patīk sastampāt tā lai mazi kartupeļu gabaliņi biezenī tomēr paliktu. Biezenī varat iejaukt svaigus, sasmalcinātus pētersīļus. Ļaujiet kartupeļu biezenim atdzist (SVARĪGI!, jo karsts biezenis var nobrucināt kārtainās mīklas struktūru).
Atdzesēto kartupeļu biezeni liekam uz atritinātās kārtainās mīklas plāksnes vienā sānā. Tad satiniet mīklu rullī, lieciet uz cepam plāts ar šuvi apakšpusē un rūpīgi aizdarinot galus, lai biezenis neizskrietu ārā. Mīklu pārsmērējiet ar olas dzeltenumu, kam piešauts nedaudz eļļas. Cepiet cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 15-20 minūtes. Sekojiet krāsu tonītim, tam jābūt daiļi zeltaini brūnam.
GATAVS!

Sagrieziet skaistās, ieslīpās šķēlēs un...

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo