MĀJAS NŪDELES AR BIEZPIENU NO HUGO

Biezpiens – neatņemama mūsu virtuves sastāvdaļa. Dažiem patīk salds, citiem - sāļš. Reiz gatavojām saldo variantu, tagad būs mans mīļākais – ar speķīti un sīpoliņu.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)

Mājas nūdelēm:

(Protams, jūs varat iegādāties kādā bodē jau gatavas nūdeles, bet ticiet man – pašgatavotas ir ar citu auru un garšu, ja ir mazliet vairāk laika un pacietības)

300 grami pusrupju miltu
1 ola
100 ml ūdens
sāls

Process:
Bļodā sajauciet visas sastāvdaļas un ar rokām samīciet (tā sirsnīgi) nedaudz stingrāku mīklu. Mīklu plāni izrullējiet, sagrieziet garenās sloksnēs, apmēram 7 cm platās. Viegli pārkaisiet miltus, lai nelīp, lieciet sloksnes vienu virs otras un sagrieziet šaurās strēmelītēs. Vāriet nūdeles verdošā sāls ūdenī.
Gatavas nūdeles sajauciet ar, pēc jūsu gaumes, sālītu biezpienu (apmēram 250 grami).
GATAVS!

Pasniedzot, noformēju ar sačurkstinātu speķīti vai cauraudzīti, kopā ar sīpoliņiem, tālāk kārtīga karote skāba krējumiņa, un visbeidzot sasmalcināti maurlociņi vai lociņi.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo