PUSDIENAS MORĀVIJAS GAUMĒ NO HUGO





Šis tipiskais Morāvijas ēdiens ir iekarojis daudzus čehus un slovākus, bet ir diezgan saprotams arī mums. Pagatavošana prasīs darba ieguldījumu, kas atmaksāsies ģimenes vai draugu loka pusdienās. Tradicionāli to pasniedz ar baltiem sautētiem kāpostiem, dažreiz ar skābētiem kāpostiem, bet man patīk ar sarkanajiem kāpostiem.

Jums būs nepieciešams: (6 cilvēkiem)

Gaļas pagatavošanai:
800 grami svaiga cūkgaļas cauraudzīša
800 grami cūkgaļas pleca
2 lieli sīpoli
6 ķiploka daiviņas
Ķimenes maltas
Sāls, malti melnie pipari
Rozmarīns kaltēts
1/2 litrs buljona
200 ml alus
nedaudz eļļas vai tauku
Kāpostiem:
1 sarkanā kāpostgalva
2 ēdamkarotes granulēta cukura
Sāls, ķimenes – maltas un veselas , malti melnie pipari
Nedaudz etiķa,
Ciete
Kartupeļu klimpām:
1 kg vārītu kartupeļu
200 grami miltu
100 grami rudzu miltu
1 liels kartupelis svaigs
Sāls
2 olu dzeltenumi

Process:
Gaļas sagatavošana:
Attīriet gaļu un sagrieziet to lielākos gabaliņos (apm. 5x5 cm). Cepeškrāsnij piemērotā pannā, kas ieziesta ar taukiem, kārtojiet gaļu, pievienojiet ripās sagrieztu sīpolu, sagrieztu ķiploku, pārkaisiet sāli, ķimenes, rozmarīnu, piparus, un visu viegli apmaisiet. Pārlejiet buljonu un alu. Cepiet 200 grādos apmēram 1.5 – 2 stundas, reizēm apmaisot. Vajadzības gadījumā papildiniet buljonu vai alu. Šķidrums iztvaikos, bet raugieties lai tomēr mazliet paliek. Gaļa, tātad, ir gatava!
Kāpostu sagatavošana:
Smalki sagrieziet kāpostu strēmelītēs. Sautējamā katlā sakarsējiet cukuru līdz veidojas karamele, bet nepiededziniet. Tālāk katlā lieciet sašņikātos kāpostus, pievienojiet sāli, melnos piparus, ķimenes maltas, ķimenes veselas, mazliet ūdens un sautējiet zem vāka. Ne ilgi, tik cik, lai būtu tomēr mazliet kraukšķīgi. Beigu posmā pievienojiet garšvielas, ja nepieciešams. Ja prasās, tad pēc gaumes etiķi. Iebieziniet ar atšķaidītu cieti un pasautējiet vēl 5 min.

Klimpu sagatavošana:
Novāriet kartupeļus sālsūdenī. Nokāsiet un ļaujiet tiem kārtīgi atdzist. Pievienojiet tiem miltus, nedaudz sāls, 2 olu dzeltenumus. Pievienojiet smalki sarīvētu svaigo kartupeli un sastrādājiet mīklu. Veidojiet palielas apaļas klimpas, izmantojot miltus, ja līp pie rokām. Man izdevās 12 gabalas. Lieciet klimpas verdošā lielā ūdens daudzumā, kam pievienots mazliet sāls. Sākumposmā apmaisiet, lai nepieliptu pie katla dibena. Lieciet gatavās bumbiņas lielā katlā ar verdošu sālītu ūdeni. Kad tās uzpeld, vāriet vēl vismaz 10 minūtes. Gatavas pasniedzu pārgriežot uz pusēm.
VISS IR GATAVS!!

Lai jums jaukas svētku pusdienas!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo