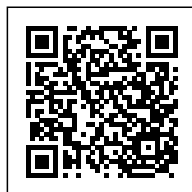




GRILJĀŽAS KŪCIŅAS NO HUGO





Mana mīlestība, kas nav sarežģīta, bet ilgst tikai īsu brīdi!!!

Recepte noderēs ne tikai Ziemassvētkiem, bet jebkuram „platajam” vakaram vai viesībām. Un ja starp viesiem gadās kāds Spānis, tad viņu karalis ierindosies otrajā vietā aiz jums.

Pagatavošana prasīs tikai 4 sastāvdaļas un 2 vafeles plāksnes!



Jums būs nepieciešams:

2 vafeles plāksnes (izmantoju 28 x 28 centimetrīgās)

250 grami kristāliskā cukura

250 grami sviesta

250 grami valriekstu

iebiezināts piens (400 grami)

Pieeja:

Katliņā beriet cukuru un karsējiet līdz izveidojas karamele (neizmantojiet teflona trauku !!) Esiet piesardzīgi, lai cukurs nav pārāk brūns - tas būtiski ietekmēs garšu.

Kad cukurs ir izkusis un tam ir skaisti brūna medus krāsa, pievienojiet iebiezinātu pienu, sakapātu sviestu mazākos gabaliņos un beigās valriekstus (valriekstus smalki sagriezu ar nazi). Visu nepārtraukti maisiet!

Visu kārtīgi karsējiet uz vidēji spēcīgas uguns. Ja sākumā masa sacietē, nekrītiēt panikā, tā lēnām izvārīsies. Vienkārši, ir svarīgi turpināt lēnām maisot karsēt. Kad liekais šķidrums iztvaiko un masa ir pabieza, pildījums ir gatavs. Parasti tas aizņem 4-5 minūtes. Lejiet gatavo masu uz vienas vafeļu plāksnes, vienmērīgi izlīdziniet. Virsū lieciet otru plāksni. Visu noslogo, lai būtu skaists vienmērīgs biežums. Es izmantoju divas lielās flīzes, vienu apakšā, otru virsū – ļoti ērti! Ļaujiet atdzist istabas temperatūrā. Ledusskapi gan neizmantoju, jo tad griljāža var atdalīties no vafeles.

Pēc atdzesēšanas ar asu nazi sagriežiet sev vēlamajās formās.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo