



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 sajauciet pārāk šķidru, galuškās būs ļoti mīkstas; 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, pirkts Slovākijā). Kad galuškās uzpeld virspusē, lejam visu duršlakā (atvainojos – caurdurī), ātri noskalojiet zem auksta ūdens krāna un tas ir viss.

Galuškās ieauciet sviesta gabaliņus – tā jau būs varen smalkāk.

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

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

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

Kādā tuvā nākotnē kaut ko pagatavošu.....

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo