VĀRĪTI PĪRĀDZIŅI NO HUGO





Pīrādziņi vai pelmeņi? Galvenais nav nosaukums, bet tas kā tie smēķēja!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
Mīklai:
250 gr miltu
Nedaudz sāls
1 ēdamkarote eļļas (es izmantoju olīvu)

100 ml ūdens
1 ēdamkarote cietes
Pildījumam:
3 vidēja izmēra kartupeļi
Ēdamkarote sviesta
Nedaudz sāls
Bagātināšanai:
125 gr siera Brindza
Mazliet saldā krējuma vai piena
1 vidējs sīpols
100 gr cauraudzīša
Lociņi, pētersīļi
Mazliet eļļas

Pieeja:
Vispirms sagatavojiet mīklu. Miltus sajauciet ar sāli, pievienojiet eļļu un apmēram 100 ml ūdens. Ar rokām sirsnīgi sastrādājiet gludu, pastingru mīklu. Veidojiet klaipiņu, ietiniet to pārtikas plēvē un ļaujiet atpūsties apmēram 20 minūtes.
Tagad laiks pildījumam: kartupeļus nomizojiet, sagrieziet sīkāk un vāriet sālsūdenī. Gatavus nokāsiet, pievienojiet sviestu, ar dakšiņu viegli saspaidiet.
Gatavo mīklu lieciet uz darba virsmas un pārkaisiet ar nedaudz miltiem un cietes. Mīklu vienmērīgi izrullējiet, maksimāli līdz 2 mm. Izspiediet plāceņus aptuveni 9 cm diametrā. Katra plāceņa vidū lieciet apmēram tējkaroti kartupeļu, pārlokiet uz pusēm un ar dakšiņu saspiediet brīvās maliņas lai tās salīmētos. Gatavos pīrāgus lieciet verdošā sālsūdenī un vāriet apmēram 5 minūtes. Kad tie uzpeld, tad ir jau gatavi.
Kamēr pīrāgi vārās, apcepiet smalki sagrieztu sīpolu ar sasmalcinātu cauraudzīti. Brindzu sajauciet ar nedaudz krējuma vai piena.
Pīrāgus kārtojiet uz šķīvja, pārlejiet Brinzas mērcīti un apcepto cauraudzīti. Pārkaisiet zaļumus.

GATAVS!!!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo