# VIRTUĻI AR IEVĀRĪJUMU NO HUGO





Kamēr laiks ir tāds kāds ir, svaigi pagatavoti virtuļi un tase tējas.....

Jums būs nepieciešams:
1/2 kg pusrupjo miltu
Ieraugam: 300 ml piena, raugs (25 grami), 3 ēdk cukura
Šķipsniņa sāls
Rīvēta citrona miziņa

50 ml eļļas
50 ml saldā krējuma
3 ēdk ruma (vai nedaudz ruma esences)
1 pac vaniļas cukura
2 olu dzeltenumi
Pūdercukurs pārkaisīšanai
Cepamā eļļa

Pieeja:
Vispirms sagatavojiet ieraugu. Siltā pienā (tāds kurā pirksts vēl nedeg) iejauciet saberztu raugu un cukuru. Ļaujiet raugam atdzīvoties kādas 10 min.
Lielā bļodā iesijājiet miltus, pievienojiet olu dzeltenumus, šķipsniņu sāls, eļļu, krējumu, vaniļas cukuru un rumu. Pievienojiet sagatavoto ieraugu un kārtīgi sastrādājiet elastīgu mīklu. To var darīt arī virtuves kombainā.
Sagatavoto mīklu pārklājiet ar dvielīti un ļaujiet tai uzrūgt siltā vietā vismaz stundu. Mīklai vajadzētu palielināties tilpumā vismaz divtik kārt. Lieciet mīklu uz miltiem izkaisītas virsmas. Viegli izrullējiet apmēram 1 cm biezumā.
Ar glāzi izspiediet aplīšus un ļaujiet vēl tiem vismaz 10 min uzrūgt. Lielākā katliņā vai pannā uzkarsējiet eļļu. Eļļai jābūt tik daudz, lai cepšanas laikā virtuļi nepieskartos trauka apakšai. Lieciet virtuļus eļļā un apcepiet no abām pusēm līdz tie iegūst zeltainu nokrāsu un palielina apjomu. Nepārcepiet!
Gatavos virtuļus atstājiet uz papīra dvieļa, lai atbrīvotos no liekās eļļas.
Tālāk vidū iemāniet savu mīļāko ievārījumu – vai nu virtuli daļēji iegriežot no sāna, vai izmantojot konditorejas šprici. Šoreiz izmantoju savu mīļāko – aprikožu ievārījumu.
GATAVS!!!

Labai labi garšo draugi!
Tavs Hugo