„RĪVMAIZE" ZUPAI NO HUGO

Buljonu zupiņu vislabāk pasniegt ar mājās gatavotiem makaroniem. Bet pašgatavotai „rīvmaizei" arī nav ne vainas. Praktiski un ātri!!.

Jums būs nepieciešams:
150 grami rupju miltu
1 vesela ola
Nedaudz sāls
Nedaudz ūdens

Procedūra:
Pagatavošana ir ļoti vienkārša !!
Bļodā sajauciet miltus, olu, nedaudz sāls un nedaudz ūdens. (Uzmanīgi ar ūdeni.) Ar rokām sajauciet pastingru mīklu. Sarīvējiet uz rupjas rīves, ik pa brīdi pārkaisiet nedaudz miltus, lai sarīvētās skaidiņas nesaliptu.
Sagatavoto rīvmaizi vāriet sālītā verdošā ūdenī ne ilgāk kā 5 minūtes. Kad visas skaidiņas ir uzpeldējušas, pietiek vārīt.
GATAVS!

Ja gatavojiet vairāk „rīvmaizes", vienkārši izklājiet tās uz cepamā papīra un ļaujiet izžūt. Tādā veidā tās vairākas dienas varat uzglabāt ledusskapī. „Rīvmaize" ir piemērotas visu veidu zupām, kurām parasti pievieno makaronus.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo