# VILTOTĀS IRBĪTES SPĀŅU NO HUGO





Kas gan nepazīst viltotās irbītes? Vairāk – mazāk klasiskās visi. Es gatavoju versiju: Spāņu viltotās irbītes. Kāpēc nosaukums Spāņu, nezinu! Vēl jo vairāk, Spāņi par šo brīnumu neko nav dzirdējuši,

kur nu vēl piedzīvojuši. Bet piedzīvojot, seko neviltots: „muy gusto", mums: „mņammm" !!!
Tātad, ejam uz  to!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
400 grami liellopu vai teļa gaļas (vēlams no augšstilba)
150 grami speķītis
3 marinēti gurķi
2 vārītas olas

2 sīpoli
Sinepes
Sāls, malti melnie pipari
Buljons vai buljona kubiņš

Process:
Izklapējiet plāni gaļas šķēles, bet tā lai turas kopā.
Viegli iesāliet, iepiparojiet, iesmērējiet ar sinepēm. Ar sāli uzmanīgi, jo izmantosim speķīti, kas ir pietiekami sāļš.
Tagad uz gaļas šķēlēm kārtojam ceturtdaļu vārītas olas, sīpoliņus, ceturtdaļu marinēta gurķīša un sasmalcinātu speķīti.
Cieši satiniet sķēles rullīšos un sastipriniet ar koka zobu bakstāmiem, lai apcepot netinas vaļā.
Lielā katlā apcepiet palielu sasmalcinātu sīpolu, pievienojiet nedaudz sasmalcinātu speķīti vai bekonu un turpiniet apcepināt.
Sīpolos un speķītī ātri apcepiet irbītes no visām pusēm. Pielejiet buljonu un vāriet visu uz lēnas uguns apmēram 1 stundu.
No mērces izņemiet irbītes. Nelielā ūdens daudzumā iemaisiet 1 ēdamkaroti vienkāršo miltu ar šķipsnu sarkanās paprikas (pēc gaumes) un sabieziniet mērci. Pēc vajadzības bagātiniet ar sāli un pipariem. Pievienojiet mērcei 1 smalki sagrieztu vārītu olu un 1 marinētu gurķīti. Pavāriet mērci neilgu laiku. Izņemiet zobu bakstāmos no irbītēm un lieciet tās atpakaļ mērcē, uzkarsējiet īsi.
GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem vai kartupeļiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo