KLIMPIŅAS AR SKĀBIEM KĀPOSTIEM NO HUGO





Rudenī, lūdzu, aktīvi uzņemam vitamīnus!!! Viens no veidiem ir ar skābiem kāpostiem – veselīgi un gardi!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

300 gr svaiga kartupeļa
500 gr miltu
Sāls
1 ola
350 - 400 ml ūdens
500 gr skābētu kāpostu
Nedaudz cukura
200 gr cauraudzīša
Nedaudz eļļas

Pieeja:
Lieciet vārīt ūdeni klimpiņām lielā katlā. Pievienojiet tam ēdamkaroti sāls.
Pirms ūdens sāk vārīties, sagatavojiet mīklu klimpiņām:
sajauciet miltu, svaigu rīvētu kartupeli uz smalkās rīves, apmēram tējkaroti sāls, vienu olu un 350 ml ūdens. Sajauciet pusbiezu mīklu. Gatavo mīklu izberziet caur rupju sietu (ir tāds speciāls ar lielām acīm) verdošā ūdenī un vāriet dažas minūtes. Klimpiņas ir gatavas, kad tās uzpeld virs ūdens. Tad tās nokāsiet un beriet lielā traukā.
Kāpostus mazliet pasautējiet pannā, pēc gaumes pievienojot cukuru. Tad rūpīgi iemaisiet tos klimpiņās.
Dekorējiet ar sačurkstinātu cauraudzīti tik daudz cik vēlaties.
GATAVS!!

Pasniedzu ar skābu krējumu un pārkaisīju sasmalcinātus pētersīļus.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo