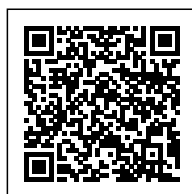




# KĀPOSTI AR KLIMPĀM NO HUGO





Izcili, vienkārši, ātri! Oriģinālā recepte ir ar skābiem kāpostiem, ko reiz gatavoju, bet nolēmu izmēģināt ar svaigiem – man patika!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)



Kāpostiem:

1/2 svaiga kāposta

1 mazāks sīpols

Sāls, malti melnie pipari, nedaudz cukura, veselas un maltas ķīmenes

Nedaudz eļļas

Klimpām:

2 vidēja lieluma kartupeļi

300 gramu miltu

1 ola

sāls

Pasniedzšanai:

kūpināts cauraudzītis, skābs krējums

Pieeja:

Smalki sagrieziet sīpolu un apcepiet nelielā eļļas daudzumā. Pievienojiet smalki sagrieztus kāpostus. Bagātiniet ar sāli, ķīmenēm, maltiem melnajiem pipariem un nedaudz cukura. Rūpīgi apcepiet, pievienojiet nedaudz ūdens un pārklājiet katlu ar vāku. Sautējiet apmēram 20 minūtes, vajadzības gadījumā papildinot ūdeni. Tomēr raugieties lai šķidrums beigu posmā būtu izgarojis. Man patīk ne līdz galam – kraukšķi mazliet saglabāju.

Kamēr gatavojas kāposti, lieciet vārīt ūdeni lielāku daudzumu, pievienojiet sāli.

Sagatavojiet mīklu klimpām. Sarīvējiet kartupeļus uz smalkās rīves. Pievienojiet miltus, olu, sāli, apmēram 150 ml ūdens un kārtīgi sastrādājiet mīklu.

Izmantojot klimpu sietiņu vai kādu citu parupjāku, izberziet mīklu caur to tieši katlā ar ūdeni. Vāriet tās līdz uzpeld virspusē un vēl kādu brītiņu. Nokāšiet.

Sajauciet kāpostus ar gatavajām klimpām. Pasniedziet ar sačurkstinātu cauraudzīti un krietnu karoti skāba krējuma.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo