MAGOŅU SALDĀS KLIMPIŅAS NO HUGO





Viegla un ātra pagatavošana. Pārsteigums rezultātā! “Mņam”!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
1/2 litri piena

8 ēdamkarotes mannā
15 ēdamkarotes pusrupjo miltu
1 ola
Sāls
Maltas magones
Pūdercukurs
Sviests

Procedūra:
No piena un mannas pagatavojiet biezputriņu.
Uz miltiem izkaisītas darba virsmas liekam atdzesētu mannā putriņu, pievienojam miltus, olu, šķipsnu sāls un pagatavo mīklu. Tad no mīklas veido garenu desu, ko sadaliet apmēram 10 vienādos gabaliņos. Katru gabaliņu izrullē garā makaronā, ko, savukārt, sagriež puspirksta garuma gabaliņos.
Pagatavotās klimpiņas vāriet sālsūdenī. Noteciniet. Beigās tās pārkaisa ar maltām magoņu sēklām, pūdercukuru un pārlej ar kausētu sviestu.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo