KLIMPIŅAS UZLABOTĀS NO HUGO





Reiz jau gatavoju klimpiņas jeb galuškas. Šodien gatavoju atkal, tikai uzlabotā variantā.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
Klimpiņas: https://www.masterchefhugo.com/.../galuskas-klimpinas-no.../
6 vidēja lieluma kartupeļi
Sāls
Sviesta gabals

Eļļa
1 sīpols
150 gr bekona

Pieeja:
Sagatavojiet klimpiņas pēc receptes, kas atrodama mājas lapā
Nomizotus, mazākos gabaliņos sagrieztus kartupeļus vāriet vieglā sālsūdenī. Kad tie gatavi, nolejiet ūdeni, bet nenosusiniet. Pievienojiet sviestu un sastampājiet biezenī, tā lai nelieli gabaliņi paliktu veseli.
Sajauciet klimpiņas ar kartupeļu biezeni.
Sīpolu smalki sagrieziet un apcepiet eļļā. Pievienojiet sagrieztu bekonu un apcepiet.
GATAVS!!

Pasniedzu ar apceptajiem sīpoliem un bekonu, un krietnu karoti skābā krējuma.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo