BIEZPIENA KLIMPAS NO HUGO





Svaigs biezpiens klimpiņās. Šoreiz kā greznāks deserts. Bet pasniegšanas variantu ir bezgala daudz – gan kā deserti, gan sāļā veidā.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
250 gr biezpiena
80 gr mannā vai rupjāku miltu (Semolina)
1 vesela ola
Šķipsniņa sāls
6 ēdk rīvmaizes
2 ēdk kristāliskā cukura
150 grami sviesta

Pieeja:
Biezpienu rūpīgi samaisiet ar miltiem, olu un šķipsniņu sāls. Lieciet ledusskapī vismaz uz pusstundu.
No mīklas veidojiet bumbiņas vai ovālas klimpiņas un lieciet vārīt verdošā, viegli sālītā ūdenī. Klimpiņas būs gatavas, kad tās uzpeldēs virspusē.
Pannā viegli apgrauzdējiet rīvmaizi ar cukuru. Cukuru var pievienot nedaudz vēlāk, lai rīvmaize neapdegtu.
Izkausējiet sviestu.
Sagatavotās klimpiņas apviļājiet vai pārkaisiet ar grauzdēto rīvmaizi un pārlejiet ar karstu sviestu.
Pasniedziet ar ogu mērci. Mērcei jebkuras saldētas ogas izkarsējiet ar cukuru, vislabāk brūno niedru.
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo



