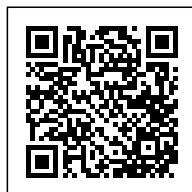




VĀRĪTI PĪRĀDZIŅI NO HUGO





Pīrādziņi vai pelmeņi? Galvenais nav nosaukums, bet tas kā tie smēķēja!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Mīklai:

250 gr miltu

Nedaudz sāls

1 ēdamkarote eļļas (es izmantoju olīvu)



100 ml ūdens

1 ēdamkarote cietes

Pildījumam:

3 vidēja izmēra kartupeļi

Ēdamkarote sviesta

Nedaudz sāls

Bagātināšanai:

125 gr siera Brindza

Mazliet saldā krējuma vai piena

1 vidējs sīpols

100 gr cauraudzīša

Lociņi, pētersīļi

Mazliet eļļas

Pieeja:

Vispirms sagatavojiet mīklu. Miltus sajauciet ar sāli, pievienojiet eļļu un apmēram 100 ml ūdens. Ar rokām sirsnīgi sastrādājiet gludu, pastingru mīklu. Veidojiet klaipiņu, ietiniet to pārtikas plēvē un ļaujiet atpūsties apmēram 20 minūtes.

Tagad laiks pildījumam: kartupeļus nomizojiet, sagrieziet sīkāk un vāriet sālsūdenī. Gatavus nokāšiet, pievienojiet sviestu, ar dakšiņu viegli saspaidiet.

Gatavo mīklu lieciet uz darba virsmas un pārkaisiet ar nedaudz miltiem un cietes. Mīklu vienmērīgi izrullējiet, maksimāli līdz 2 mm. Izspiediet plāceņus aptuveni 9 cm diametrā. Katra plāceņa vidū lieciet apmēram tējkaroti kartupeļu, pārlokiet uz pusēm un ar dakšiņu saspiediet brīvās maliņas lai tās salīmētos. Gatavos pīrāgus lieciet verdošā sālsūdenī un vāriet apmēram 5 minūtes. Kad tie uzpeld, tad ir jau gatavi.

Kamēr pīrāgi vārās, apcepviet smalki sagrieztu sīpolu ar sasmalcinātu cauraudzīti. Brindzu sajauciet ar nedaudz krējuma vai piena.

Pīrāgus kārtojiet uz šķīvja, pārlejiet Brinzas mērcīti un apcepto cauraudzīti. Pārkaisiet zaļumus.

GATAVS!!!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo