



DĀRZEŅU GULAŠS AR KLIMPIŅĀM NO HUGO





Izmantojiet laiku kad dārzeņos tomātu raža izdevusies, kā arī citi zaļumi, un paprika pieejama. Klimpiņām, protams, izmantoju Semolina vai Duro miltus, lai ēdienreize neradītu smaguma sajūtu.

Jums būs nepieciešams: 4 porcijām

**Gulašam:**

1 kg saldu tomātu

1/2 kg zaļās paprikas

1 liels sīpols

Nedaudz augu eļļas

sāls, malti melnie pipari, nedaudz maltas sarkanās paprikas

Žāvēta desiņa vai caurudzītis, vai pēc jūsu ieskatiem (var, protams, arī bez gaļas)

Klimpiņām:

500 gr miltu (Semolina vai Duro)

2 olas

apmēram 20p ml ūdens

Nedaudz sāls

Process:

Rupji sasmalcinātu sīpolu apcepjiet karstā eļļā. Pievieno sasmalcinātus tomātus un papriku.

Bagātiniet ar sāli, pipariem un papriku. Pievienojiet smalki sagrieztu jūsu izvēlēto gaļu. Es

izmantoju visu, ko atradu ledusskapī. Nekādā gadījumā nelietojiet ūdeni. Dārzeni paši pietiekami

atsulosies. Pārliecinieties, ka vāku un sautējiet uz lēnas uguns apmēram 20 minūtes. Ilgāk neiesaku, jo

man patīk, ja dārzeni vēl ir ktaukšķīti.

Klimpiņām:

Uzvāriet ūdeni lielākā katlā. Pievienojiet ēdamkaroti sāls.

Lielākā bļodā labi samaisiet miltus, olas, sāli un ūdeni. Pēc vajadzības pievienojiet ūdeni vai miltus

lai mīkla nebūtu ne par biezu, ne par šķidru. Gatavo mīklu izberziet caur rupjāku sietu verdošajā

ūdenī. Vāriet līdz klimpiņas uzpeld, tālāk nokāsi.

GATAVS!!!

Pasniedzu ar krietnu karoti skābā krējuma.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo