



# KARTUPEĻU – DIĻĻU MĒRCE AR FRIKADELĒM NO HUGO







Tagad, diļļu pļaujas laikā, fantastiski atspirdzinoša receptīte!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)

Mērcei:

4 lielāki kartupeļi

Sāls

2 ēdamkarotes vienkāršo miltu vai 1 ēdamkarote cietes

200-300 ml piena, nedaudz salda krējuma

Svaigu diļļu bunte

Etiķis, cukurs vai medus

Frikadelēm (bez olas):

500 gramu maltas gaļas (es izmantoju jauktu, cūkas un liellopu)

100 gramu siera (Edam, Gouda, Krievijas...)

Sāls, malti melnie pipari, majorāns

1 ķiploka daiviņa

Pētersīļu saišķītis

Sviesta gabaliņš

Procedūra:

Malto gaļu labi sajauciet ar sāli, pipariem, majorānu, izspiestiem ķiplokiem un sieru, kas sagriezts ļoti mazos kubiņos. Pievienojiet sasmalcinātus pētersīļus. Formējiet mazas bumbiņas (izdevās precīzi 24 frikadelītes no pus kilo gaļas) un kātojiet ar sviestu ieziestā cepamtraukā. Cepiet cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20 minūtes.

Tagad ir laiks pagatavot mērci. Novāriet gabaliņos sagrieztus kartupeļus sālsūdenī. Apmēram, vārīšanās procesa vidus posmā, pieberiet sasmalcinātas dilles. Kad kartupeļi ir gandrīz gatavi (ūdeni nenolejam!), pievienojiet pienu, kurā labi atšķaidīti milti vai ciete, lai mērce iegūtu patīkamu krēmveida konsistenci. Pievienojiet arī nedaudz salda krējuma, lai bagātāka garša. Bagātiniet ar sāli, cukuru vai medu un etiķi (pēc garšas un gaumes, es liku apm. 1ēdk.).

GATAVS!

Frikadeļu vietā, pilnīgi droši, iederēsies kotletes, slinkajā gadījumā - cīsiņi vai forša sardelīte.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

