

Recepte Grūdeņa pagatavošanai

Pelnu dienā, pēc latviešu tradīcijām bija bagātīgi klāts galds un viens no galvenajiem ēdieniem bija Grūdenis. Kāpēc gan grūdeni nepagatavot visiem kopā? Varam derēt, ka reti kurš līdz šim tādu ir gatavojis un nogaršojis. Dārzā sakur ugunsgrūdu un pagatavo neticami gardu Grūdeni, un sarīkotu pirmo pavasara pikniku.

Nepieciešams:

300 g svaiga cūkas šķiņķa, galva vai aste;
300 g grūbu putrainu;
3 lieli kartupeļi;
sāls.

Pagatavošana:

1. Katlīnā liec gabaliņos sagrieztu cūkgaļu, pārlej ar ūdeni un liec vārīties.
2. Kad gaļa pusmīksta, pieber klāt grūbas, sagrieztus kartupeļus. Pievieno sāli pēc garšas.
3. Turpi vārīt, līdz visas sastāvdaļas gatavas. Gatavā biezputrā grūbām jābūt mīkstām, bet kartupeļiem tādiem, kas jūk ārā.