



ĶIPLOKU GRAUZDIŅI



½ rudzu formas maizes kukuļa

3–4 ķiploku daiviņas

Augu eļļa cepšanai

Rupjais sāls

Dažas loksnes papīra dvieļu vai salvešu

1. Maizi sagriež šķēlēs, ko pēc tam sadala aptuveni 1–1,5 centimetru platās strēmelēs.
2. Pannā uzkausē nelielu daudzumu eļļas, maizes gabaliņus no abām pusēm apcep brūnus un saber uz papīra dvieļa, lai atbrīvotos no liekajām taukvielām. Tā sacēp visu maizi.
3. Maizes gabaliņus saber lielākā bļodā, pārkaisa rupjo sāli, pieliek nomizotas, caur ķiploku spiedi izspiestas ķiploku daiviņas un izmaisa.
4. Bļodu pārklāj ar šķīvi, un enerģiski sakrata maizes gabaliņus, lai tie vienmērīgi sajauktos ar sāli un ķiplokiem.
5. Grauzdiņus pasniedz ar kvasu vai alu, var papildināt ar siera plati vai citām pikantām uzkodām. Grauzdiņus slēgtā traukā var uzglabāt ilgāku laiku, bet visgaršīgākie tie ir silti.

Ja kādā krodziņā cep ķiploku grauzdiņus, burvīgo smaržu var sajaukt pa gabalu. Tādus grauzdiņus, kādus cep Latvijā, var baudīt tikai šeit, gatavotus no vietējās īpašās rudzu maizes.