CESTOVINY S MLETÝM MÄSOM OD HUGA

Fantastické, chutné cestoviny, ktoré určite nebudete variť iba 1 krát!! Ochutené bylinkami a kokosovým mliekom. Pripravíte veľmi jednoducho a hlavne rýchlo!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1/2 kg mletého mäsa (ja som použil zmes bravčového a hovädzieho)
1 cibuľu
2 strúčiky cesnaku
500 gramov talianskych cestovín
trochu oleja
soľ, korenie, mletú červenú papriku, oregano, feferónku
petržlenovú vňať, bazalku
4 malé trojuholníky taveného syra (cca 60 gramov)
čerstvé alebo sterilizované šampiňóny
1 malú konzervu kokosového mlieka alebo 1 sladkú smotanu (ja som použil kokosové mlieko a trošku smotany)

Postup:
Do väčšieho hrnca dajte variť vodu s jednou lyžicou soli. Keď voda bude vrieť uvaríte v nej cestoviny.
Počas prípravy cestovín máte čas na prípravu omáčky. Do väčšej panvice s trochou oleja vložte na drobno nakrájanú cibuľku a osmažte. Pridajte mleté mäso. Pridajte pretlačený cesnak, soľ, korenie, papriku, oregano, feferónku a dôkladne orestujte.
Pridajte syr, šampiňóny, nakrájanú petržlenovú vňať, zalejte kokosovým mliekom a trochou smotany. Ak nemáte kokosové mlieko použite len sladkú smotanu. Povarte ešte chvíľu, nechajte tekutinu trochu zredukovať a máte hotovo!
Zamiešajte s uvarenou cestovinou, posypte čerstvou bazalkou, ak chcete aj parmezánom a môžete servírovať. Mňááám!!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo