



DUSENÁ TARHOŇA OD HUGA





Tarhoňa je opražená a následne dusená cestovina. Je to jednoznačne jedna z mojich najobľúbenejších príloh k mäsu. Príprava je veľmi jednoduchá, vyskúšajte, stojí to za to.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
250 gramov tarhone



trochu oleja
soľ, mleté čierne korenie

Postup:

V hrnci, v ktorom zvyčajne varíte ryžu rozpáľte trochu oleja.

Pridajte suchú cestovinu a za stáleho miešania osmažte tak aby zmenila farbu do hnedá. Pridajte trochu soli a korenia.

Zalejte vodou (koľko tarhone, toľko vody) a duste na najslabšom ohni asi 15 minút. Príprava je totožná ako keď varíte ryžu. Niekedy tarhoňa zvykne potrebovať o máličko viac vody, ale tú môžete kedykoľvek doliať a zamiešať.

HOTOVO!

Dobrá chuť priatel'ia!

Váš Hugo