BOLOŅAS SPAGETI A LA HUGO

Vienkārši, ātri, pārbaudīti, ir "mņam"!
Tā nav oriģināla recepte, es to nedaudz rediģēju Hugo gaumē. Bet garantēju, ka jums tā patiks.
Turklāt, vienmēr gatavoju mērci pavairāk, lai varētu daļu atlikt saldētavā.

Sastāvdaļas:
1 vidēja lieluma sīpols
Augu eļļa
1 mazs selerijas gabaliņš (apmēram 50 gr.)
1 vidēja lieluma burkāns
1 liela kārba sasmalcinātu tomātu konservos (aptuveni 800 gr)
1 kg maltas liellopu gaļas (vēlams 2 x maltas)
Oregano
Malti melnie pipari
2 ķiploku daiviņas
1 tējkarote sāls
2 ēdamkarotes medus
1 mazā kārbiņa konservētu sēņu, jau sašķēlētas
Parmesan vai cits cietais siers pārkaisīšanai
Italian spageti (labāk Barilla zīmola)

Pagatavošana:

1. Apcepam smalki sagrieztu sīpolu eļļā. Pievienojam smalki sagrieztu seleriju un burkānu.
2. Kad pamats ir apcepies, pievienojam malto gaļu un cepam min. 10. Pakāpeniski pievienojam nedaudz maltos piparus, sāli un sēnes.
3. Īsi pirms gaļas apcepšanās, pievienojam 2 izspiestas ķiploku daiviņas, oregano (pēc jūsu vēlmēm) un visu pārlejam ar sasmalcinātajiem tomātiem, pievienojam maks. 100ml ūdens. Ja mērce liekas par biezu, pievienojam vēl sasmalcinātos tomātus, bet ne ūdeni.
4. Visu sautējam zem vāka min.30. Pirms gatavības, pievieno 2 ēdamkarotes medus un ļauj vēl sautēties 5 minūtes.

Oriģinālajā receptē teikts, ka mērce jāsautē 4 stundas, taču tas šķiet muļķīgi. Jebkurā gadījumā, kādu dienu došu jums oriģinālo recepti, bet pēc ilggadīgas pieredzes, es un mani “diētas uzraugi” šo recepti izbaudām visvairāk.

Novāram spageti sālsūdenī (uzmanieties, ne pilnībā līdz gatavībai, bet „a la dente”) vai jebkura cita veida makaronus, un pasniedzam ar pagatavoto mērci. Visbeidzot, neaizmirstam pārkaisīt sieru. Dažas svaigās bazilika lapas, iepriecinās jūsu acis un piešķirs itālisku temperamentu.
Spageti iesaku pasniegt ar dārzeņu salātiem "a la Hugo", kura recepti atradīsit nākamajā rakstā.
Lai labi garšo un ir "mņam"!
Tavs Hugo