MAKARONI AR SIERU NO HUGO





Pusdienas vai vakariņas 15 min.? Tas ir iespējams!
Makaronus izmantoju no Semolina vai Duro miltiem, kas ir krietni veselīgāki. Sieru – kausēto, kas krietni saīsināja ēdiena pagatavošanas ilgumu.

Jums būs nepieciešams:
500 gr kvalitatīvu makaronu
200 gr kausēta siera, piemēram, Dzintars
1 ēdk. sviesta
sāls

Procedūra: ļoti vienkārša!
Lielākā katlā uzvāriet ūdeni ar 1 ēdamkaroti sāls. Beriet makaronus verdošā ūdenī un vāriet tik ilgi kā norādīts uz iepakojuma.

Kamēr makaroni vārās, sagatavojiet mērcīti: pannā izkausējiet sviestu, pievienojiet kausētu sieru. Uzkarsējiet. Ja mērce liekas pabieza, pievienojiet nedaudz piena. Sajauciet vārītos makaronus ar siera mērci un
GATAVS!!!

Kā papildinājumu, klāt pagatavoju tomātu – sīpolu salātus.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo