PASTA AR DĀRZEŅIEM UN CITRONU NO HUGO





Noteikti izmēģiniet šo variāciju! Tai ir fantastiska garšu kombinācija.

Ātri, viegli, grezni!

Jums būs nepieciešams:
Cukini
Tomāti
Ķiploka daiviņa
Nedaudz eļļas
Sviests
Parmezāns (vai cits cietais siers)
Citrons
Svaiga bazilika lapiņas un pētersīļi
Sāls, oregano

Nenorādīju gramus un kilogramus. Tas ir atkarīgs no tā, cik daudz ēdājiem jūs gatavojat un gaumes. Jebkurā gadījumā, jo vairāk dārzeņu, jo labāk!

Procedūra:
Pagatavojiet makaronus pietiekamā daudzumā sālsūdens.
Pannā ar eļļu ātri apcepiet smalki sagrieztu cukini, tomātus un ķiplokus. Pievienojiet nedaudz sāls un oregano un dažus pilienus citrona sulas. Nekarsējiet pārāk ilgi. Dārzeņiem jābūt nedaudz kraukšķīgiem. Visbeidzot pievienojiet pāris sviesta piciņas un svaigu sasmalcinātu baziliku, pētersīļus.

Sajauciet vārītus makaronus ar dārzeņiem, ja nepieciešams, pievienojiet dažus pilienus olīveļļas.
GATAVS!
Pasniedzot, pārkaisiet ar Parmezānu. ("Mņam!)

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo