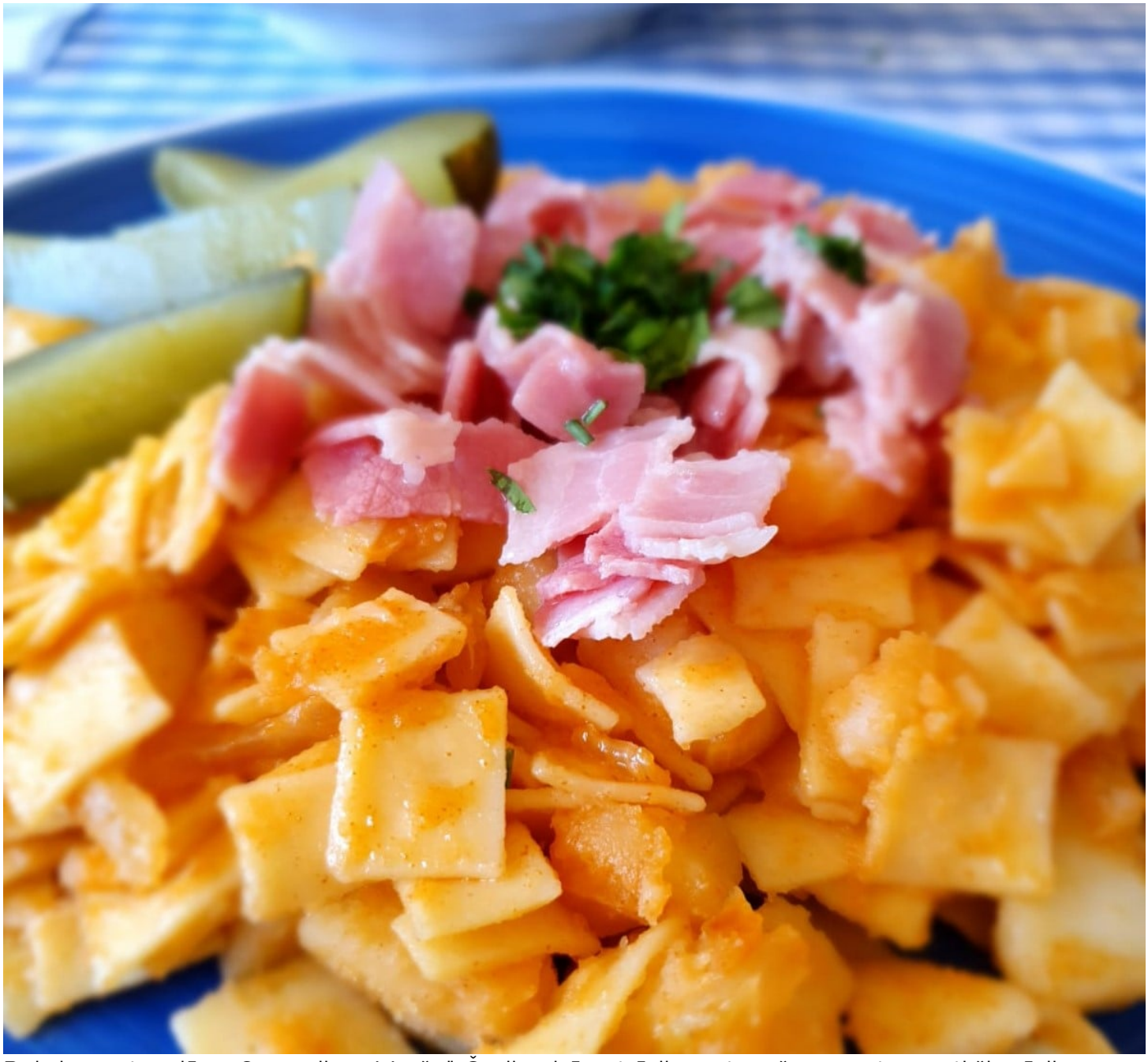
"GRENADIERU MARŠS" KLASISKAIS NO HUGO





Reiz jau gatavojām „Grenadieru Maršu". Šodien būs otrādi – gatavošu pamatrecepti šim ēdienam, bez cepeškrāsns.
Bet ja izslēdzam no receptes bekonu, tad varam ierindot šo ēdienu vegānu ēdienkartē.
Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
👍 4 lieli kartupeļi
👍 250 grami makaroni (tādas kā kvadrātveida plāksnītes)

👍 Liels sīpols
👍 Sāls
👍 Augu eļļa
👍 Tējkarote maltas sarkanās paprikas
👍 100 - 200 grami bekona vai cauraudzīša

Pieeja:

Notīrītus kartupeļus sagrieziet mazos kubiņos un vāriet sālsūdenī, līdz tie ir mīksti.

Atsevišķi novāriet makaronus vadoties pēc instrukcijas uz iepakojuma.

Sasmalcinātu sīpolu eļļā apcepiet līdz zeltaini brūnam, beigās pievienojiet papriku.

Vārītos kartupeļus, makaronus un ceptos sīpolus kārtīgi samaisiet. IETEIKUMS! Saglabājiet nedaudz ūdeni kurā tika vārīti kartupeļi vai makaroni. Grenadieris būs sulīgāks, ja to mazliet pievienosiet.

GATAVS!!

Pasniedz ar ceptu bekonu vai cauraudzīti, marinētiem gurķīšiem, var ar krietnu karoti skābā krējuma.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo