GRAUZDĒTI MAKARONI NO HUGO





Makaroniņi tiek grauzdēti un pēc tam sautēti. Es izmantoju Tarhoņu no Ungārijas, kas ir sīki makaroniņi, līdzīgi grūbām, un iegādājami līdzīgi arī mūsu bodēs. Tā noteikti ir viena no manām iecienītākajām piedevām. Pagatavošana ir ļoti vienkārša, izmēģiniet to, kas ir tā vērta!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)

250 grami tarhoņas (vai līdzīgi sīki makaroni)
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari

Process:
Katliņā, kur parasti vārāt rīsus, uzkarsējiet nedaudz eļļas.
Pievienojiet sausos makaronus un maisot apcepiet, lai krāsa mainās uz brūnu. Pievienojiet nedaudz sāls un piparus.
Pielejiet ūdeni (cik daudz makaronu, tik ūdens) un vāriet uz mazākās uguns apmēram 15 minūtes. Pagatavošana ir tāda pati kā vārot rīsus. Dažreiz makaroni prasa nedaudz vairāk ūdens, bet to var pievienot jebkurā laikā pēc vajadzības.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo