GARNELES ĶIPLOKOS NO HUGO





Izcils gardums jūras velšu cienītājiem. Vidusjūras valstīs to pasniedz ka starteri vai priekšēdienu, man tas ir pamatēdiens. Tiešām, vajadzīgas tikai dažas minūtes, un neaizmirstama maltīte būs gatava.

Jums būs nepieciešams (2 porcijas):
200 gramus iztīrītu garneļu (labāk tīģergarneles)

3 ķiploka daiviņas
2 mazi čili pipariņi
Šļuka konjaka
Pētersīļi
Olīveļļa
Nedaudz sāls

Process:
Pannā sakarsējiet olīveļļu, apmēram 100 ml. Pievienojiet garneles, nedaudz sāls, smalkās šķēlītēs sasmalcinātas ķiploku daiviņas, sasmalcinātus pētersīļus un sasmalcinātus čili pipariņus. Pielejiet konjaku un visu apcepiet uz lielas uguns ne ilgāk kā 2 minūtes. (Jūs varat arī pagatavot garneles sakarsētā cepeškrāsnī 250 grādu temperatūrā. Lieciet visu nelielā māla cepamtraukā un cepiet. Uzmanību! Ne ilgi, lai garneles neizžūtu.)
GATAVS!

Klāt pasniedzu svaigu, kraukšķīgu bageti, ko laužu pa gabaliņiem, mērcēju mērcītē, kas kļuvusi ļoti aromātiska un garda, garneles vienkārši izzvejoju un piekožu.....

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo