MAKARONI AR MALTO GAĻU NO HUGO





Fantastiski, gardi, vienkārši, ātri, recepte ne vienai reizei!!!
Bagātināti ar zaļumiem un kokosriekstu pienu.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

1/2 kg maltas gaļas (es izmantoju cūkgaļas un liellopa gaļas maisījumu)
1 sīpols
2 ķiploka daiviņas
500 grami itāļu makaronu (cieto kviešu miltu!!!)
Nedaudz eļļas
Sāls, pipari, malta sarkanā paprika, oregano, čili
Pētersīļi, baziliks
4 mazie kausēta siera trijstūri (apmēram 60 grami)
Svaigas vai konservētas sēnes
1 mazā kokosriekstu piena kārba vai 1 saldais krējums (es izmantoju kokosriekstu pienu un nedaudz krējuma)

Pieeja:
Lielākā katlā uzvāriet ūdeni, pievienojiet sāli, un novāriet makaronus.
Laiku, kad gatavojas makaroni, izmantojam mērces sagatavošanai:
Smalki sagrieztu sīpolu apcepiet lielākā pannā nelielā eļļas daudzumā. Pievienojiet malto gaļu.
Pievienojiet saspiestu ķiploku, sāli, piparus, papriku, oregano, čili un kārtīgi apcepiet.
Pievieno sieru, sēnes, sasmalcinātus pētersīļus, pārlejiet kokosriekstu pienu un nedaudz krējuma.
Ja jums nav kokosriekstu piena, izmantojiet tikai saldo krējumu. Karsējiet nedaudz, līdz mērce sabiezē.
GATAVS!!

Mērci sajauciet ar vārītiem makaroniem, pārkaisiet svaigu baziliku, ja vēlaties, arī Parmezāna sieru un varat pasniegt.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo